

## Recette bio : tartelettes aux cerises

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Voici venu le temps des cerises tra lalalala. J'ai de la chance j'ai un grand cerisier dans le jardin et 2 petits à cerises griottes. Mes parents en ont un autre tardif alors j'arrive à avoir des cerises de début à fin juin. J'ai profite car j'adore les cerises sur toutes leurs formes, en [clafouti](#), en [confiture](#), en [bonbon](#)...



Pour 6 tartelettes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

## Ingrédients

- 120 g de farine de riz
- 60 g de purée d'amande
- 30 g d'huile d'olive
- 40 g de sucre de canne blond
- 20 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- sel
- 6 CS rases de poudre d'amande
- 24 cerises
- Sucre de canne en poudre
- 3 CS de gelée de mirabelle
- 1/2 cc d'[agar agar](#)

1. Préparez la pâte sablée sans gluten pour cela mélangez la farine de riz et la purée d'amande, ajoutez petit à petit l'huile d'olive.
2. Pétrissez avec le sucre de canne, la poudre d'amande et une bonne pincée de sel. Ajoutez l'œuf en dernier et formez une boule homogène.
3. Préchauffez votre four thermostat 6 ou 180 °C.
4. Étalez la pâte sablée dans les moules à tartelette à la main. Couvrez les de papier cuisson, posez un poids et faites cuire 10 minutes.
5. Sortez du four et laissez refroidir. Ajoutez une cuillère à soupe rase de poudre d'amande. Coupez les cerises en deux, retirez le noyau et posez les la peau contre la poudre d'amande, saupoudrez légèrement de sucre de canne et remettez au four 5 minutes.
6. Pendant ce temps mettez la gelée de mirabelle dans une casserole avec 3 cuillère à soupe d'eau, ainsi que l'agar agar. Mélangez. Portez à ébullition et versez sur les tartelettes.
7. Laissez refroidir et laissez une heure au réfrigérateur avant de déguster.

## Le conseil de Karen

Voir aussi les autres [recettes cerise](#) :

[Clafoutis aux cerises](#)

[Sorbet à la cerise](#)

[Crème renversée à la cerise](#)

[Confiture cerises / coquelicot](#)

[Cerises déshydratées](#)

[Fondant cerises et chocolat](#)

[Bonbon cerises](#)