

## Tarte au chocolat blanc et cerises amarena

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6-8 personnes :

Pour la pâte :

250 g de farine

1 oeuf

50 g de sucre

125 g de beurre froid coupé en petits dés

1 pincée de sel

1 filet d'eau

100 g de chocolat blanc pâtissier

250 g de cerises amarena au sirop

300 g de mascarpone

100 g de sucre en poudre

100 g de noix de coco râpée

2 œufs

Préparation de la pâte :

Préparer la pâte en mettant tous les ingrédients dans le robot, sans l'oeuf et le filet d'eau. Quand le mélange devient sableux ajouter l'oeuf et le filet d'eau si nécessaire, continuer à mélanger jusqu'à la formation d'une boule.

Laisser reposer la pâte 1 h au frais puis l'étaler et foncer un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Mettre le moule au réfrigérateur.

Dans un saladier mélanger le mascarpone avec le sucre, la noix de coco ainsi que les oeufs. Incorporer les cerises amarena égouttées ( garder précieusement le sirop ) et le chocolat blanc râpé. Verser sur la pâte et cuire à four préchauffé à 210° pendant 30 mn environ ( à adapter en fonction du four ). La crème doit être juste prise et dorée. Laisser refroidir sur une grille et servir les parts nappées du sirop des cerises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>