

CARRÉS AUX CERISES



Ingrédients :

- 1 1/2 tasse de farine
- 3/4 tasse de sucre
- 12 c. à soupe de beurre, coupé en cubes
- 1 boîte (540 ml) de remplissage à tarte aux cerises ou autres

Préparation :

- Préchauffer le four à 350°F.
- Mettre la farine, le sucre et le beurre dans un bol et utiliser un coupe-pâte pour couper le beurre dans la farine et le sucre. La texture doit être friable.
- Appuyer la moitié du mélange dans le fond d'un moule 7 x 11 ou 9 x 9. Cuire au four pendant 10 minutes.
- Sortir la croûte du four et étaler le remplissage aux cerises sur le dessus.
- Saupoudrer le mélange de croûte restant sur le remplissage.
- Remettre au four pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la croûte commence à dorer sur les bords.
- Laisser refroidir sur une grille avant de couper en carrés