

# TARTELETTES AUX CERISES

## **Pâte**

350 g de farine  
225 g de margarine végétale  
125 g de sucre  
une pincée de sel  
poudre de noisettes

## **Garniture**

2 yaourts au soja aux fruits rouges  
450 g de cerises fraîches

*Écraser la margarine à la fourchette et y incorporer le sucre, puis la farine tamisée et le sel. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. Faire une boule et la rouler dans la poudre de noisettes. Laisser raffermir une heure au réfrigérateur.*

*Couper la pâte en 8 morceaux et étendre chacun en un cercle. Abaisser les cercles de pâte dans des moules à tartelettes huilés.*

*Préchauffer le four à 180° et y faire cuire les fonds de tarte pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir, puis les démouler délicatement.*

*Déposer sur chaque tartelette une cuillère à soupe de yaourt, dénoyauter les cerises et les déposer par-dessus. Servir bien frais.*