

GÂTEAU AUX CERISES ET AUX AMANDES

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	125g (en pommade)
- SUCRE SEMOULE	185g
- OEUF(S)	2
- AMANDES HACHÉES	95g
- FARINE	185g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- LAIT	125 ml
- CERISE(S)	680g en bocal dénoyautées



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez un moule à baba puis farinez-le en secouant la farine en excédent.
- Battez le beurre en pommade avec le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un par un en fouettant bien après chacun d'eux.
- Incorporez ensuite la poudre d'amande puis la farine en alternant avec le lait.
- Ajoutez enfin délicatement les cerises et répartissez le mélange homogène dans le moule. Lissez la surface avec une spatule.
- Enfournez pendant au moins 50 à 60 minutes jusqu'à ce que la pointe d'une pique à brochette ressorte sans trace de pâte lorsqu'on la pique en son centre. Recouvrez le moule d'un papier aluminium après 45 minutes.
- Laissez tiédir pendant 5 minutes puis démoulez et laissez refroidir complètement.
- Saupoudrez de sucre impalpable et servez.

Remarque:

Ce gâteau est meilleur le jour-même, mais conservez-le sous papier cellophane.