

Gâteau renversé aux cerises

Pour 8 parts

Préparation : 10 min – Cuisson : 5 + 30 min

Ingrédients :

- 400g de cerises dénoyautées
- 70g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de beurre mou + 15g pour cuire les cerises
- 2cs d'extrait d'amandes amères (facultatif)
- Amandes effilées



Ustensiles spécifiques : 1 cul-de-poule, une spatule, une poêle, un moule Rosace et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les empreintes sur la plaque perforée.
- Laver, dénoyauter les cerises et saupoudrer du sucre vanillé.
- Faire revenir les cerises à la poêle dans 15g de beurre, durant 5 min à feu doux.
- Réserver.
- Dans un cul-de-poule, mélanger 60g sucre et le beurre très mou.
- Ajoutez les œufs et fouetter l'ensemble.
- Ajouter l'extrait d'amandes (facultatif mais c'est super bon avec).
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.
- Déposer les cerises confites dans le moule.
- Répartir la pâte sur les cerises et saupoudrer des 10g de sucre restant.
- Enfourner durant 30 min.
- A la sortie du four, parsemer d'amandes effilées.

Bon appétit !



Moule Rosace

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle