



Gâteau aux amandes et aux cerises

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Oeufs : 2
Sucre de canne bio : 100 g + 25 g
Purée d'amandes bio : 100 g
Lait d'amandes bio : 75 g (= 7,5 cl)
Farine : 100 g
Maïzena® : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)
Cerises fraîches : 350 g

Beurre, sucre et farine pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
un moule à manqué de 20 cm
un dénoyauteur
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, et battre les jaunes avec 100 g de sucre en poudre.
2. Ajouter la purée et le lait d'amande.
3. Ajouter la farine, la Maïzena® et la levure. S'assurer que le mélange est bien lisse.
4. Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer très délicatement (avec une maryse) à la préparation.
5. Dénoyauter les cerises pour en obtenir au moins 250 g, et les réserver.
6. Beurrer, sucrer et fariner le fond et les bords du moule à manqué. Préchauffer le four à 175°C.
7. Verser la pâte dans le moule, et déposer les cerises en surface. Saupoudrer du reste de sucre.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson.
9. Laisser complètement refroidir avant de tenter de le démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com