

Gâteau aux cerises confites

Pour 8 à 10 personnes

Cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

225 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 cuillères à soupe d'amandes pilées
125 g de cerises confites
125 g de beurre ramolli
125 g de sucre en poudre
3 œufs battus
50 g de cerises confites pour la décoration

Préchauffer le four (thermostat 6 à 180°C).

Beurrer un moule rond de 18 cm, tapisser le fond avec un papier sulfurisé beurré.

Dans un petit saladier, mélanger soigneusement la farine et la levure. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les amandes pilées et les cerises confites.

Dans un grand saladier, travailler le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse claire. Ajouter alors progressivement les œufs battus puis incorporer le contenu du petit saladier.

Verser dans le moule et cuire pendant environ 50 minutes.

Démouler et décorer avec le reste des cerises confites

