



CARLSBOURG

DEPUIS 1895

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 400 g de cerises
- 150 g de farine à pâtisserie
- 1 sachet de levure chimique
- 130 g de poudre d'amande
- 3 oeufs
- 130 g de sucre de canne en poudre

La star de la recette



☆ 80 g de Beurre Haute Ardenne Malmédy Carlsbourg

Gâteau moelleux aux cerises

La préparation

- Préchauffez le four à 170°C chaleur tournante.
- Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises.
- Faites fondre le beurre à feu doux. Laissez tiédir. Versez le beurre fondu et le sucre dans un grand plat et mélangez.
- Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout.
- À part, mélangez la farine, la levure chimique et la poudre d'amande. Versez dans le mélange de beurre, de sucre et d'œufs et mélangez rapidement. Ajoutez 3/4 des cerises et mélangez rapidement.
- Chemisez un moule à gâteau de papier cuisson et versez la pâte dedans. Disposez le reste des cerises sur le gâteau en appuyant légèrement.
- Enfourez 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le centre du gâteau avec une pique à brochettes. La pique doit ressortir propre.

Le dressage

- Retirez du four.
- Laissez refroidir avant de couper le gâteau.

Bon appétit !