Gâteau Chocolat Cerise

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 40 MIN

Ingrédients

- 200 g de beurre
- 175 g de sucre
- 125 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 1 c.àc. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 370 g de cerises amarena *

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Travaillez à l'aide d'une spatule le beurre en crème.
3. Versez le sucre et le sel sur le beurre et travaillez vigoureusement quelques minutes pour que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez les oeufs, la farine et la levure chimique puis ajoutez le chocolat fondu et la poudre d'amandes. Mélangez bien.
5. Beurrez un moule et versez la pâte.
6. Égouttez les cerises amarena. Répartissez les cerises sur la pâte en laissant une marge de 1 cm sur le pourtour.
7. Faites cuire à four préchauffé pendant 40 min.
8. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt