



Gâteau aux cerises de nos régions

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 à 45 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 350 g de cerises de nos régions
- 250 g de ricotta
- 180 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre
- 40 g de fécule de maïs
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 3 cl de kirsch (facultatif)
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- Beurre et farine pour le moule
- Sucre glace pour servir

1. Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5/6). Lavez, séchez et dénoyotez les cerises. Beurrez et farinez un grand moule rectangulaire.
2. Dans un saladier, mélangez au fouet la poudre d'amandes, la fécule et la levure. Dans un autre récipient, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la ricotta et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

3. Incorporez le mélange poudre d'amandes-fécule, puis ajoutez le kirsch, l'extrait de vanille, et enfin les cerises.
4. Répartissez le mélange dans le moule. Enfourez et faites cuire 40 à 45 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.
5. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.