

Tôt-Fait Moelleux aux Cerises



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 300 g de cerises
- . 4 oeufs
- . 110 g de farine
- . 140 g de sucre
- . 1 sachet de sucre vanillé
- . 1/2 citron non traité
- . 60 g d'amandes effilées
- . 1 noix de beurre
- . 1 pincée de sel

Préchauffer le four TH6 (180°C).

Beurrer et fariner un moule à gâteau.

Dénoyauter les cerises, râper le zeste du demi citron et prélever une cuillère à soupe de jus.

Dans une terrine, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le sucre vanillé, le zeste râpé et le jus de citron.

Tamiser la farine au-dessus du mélange puis incorporez-la.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement dans la préparation.

Verser la pâte dans le moule, répartir les cerises sur le dessus.

Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner puis laisser cuire environ 30 minutes.

Laisser tiédir 5 minutes avant de démouler.