

Gâteau aux cerises

Pour 6 personnes.

300 g de farine, 90 g de sucre en poudre, 2 grosses cuillerées à soupe de cacao non sucré, 1 sachet de levure en poudre, 4 œufs, 1 dl de jus de cerises, 70 g de beurre. 100 g de noisettes, 100 g de sucre, 1 c à soupe d'eau, 1 boîte 4/4 de cerises au sirop.

Mélanger la farine, le sucre, le cacao et la levure en poudre. Incorporer les œufs un à un en travaillant bien la pâte pour qu'elle soit sans grumeaux, verser le jus des cerises peu à peu et enfin le beurre fondu. Laisser reposer.

Faire griller les noisettes au four; dès que la pellicule de surface se détache, les sortir du four, les enfermer dans un linge propre et les rouler sous la paume des mains de manière à faire tomber la peau. Les mouliner grossièrement et les ajouter à la préparation ci-dessus.

Dans un moule à manqué rond de 25 à 27 cm de diamètre, faire fondre le sucre avec l'eau, laisser légèrement brunir et imprimer au caramel un mouvement circulaire lui permettant de napper également le bord du moule. Dans le fond du moule, disposer alors les cerises égouttées et verser la pâte; faire cuire de 35 à 45 mn à four moyen. Démouler le gâteau à sa sortie du four.

C'est un dessert qui peut se servir froid et même se déguster rassis sans inconvénient. Mais si on en a la possibilité, le servir encore à peine tiède avec une crème anglaise légère ou une Chantilly.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.