

Génoise aux cerises

Pour 4 personnes.

250 g de farine, 4 œufs, 1 grand verre de lait, 1 livre de cerises ou cerises au naturel, 140 g de sucre, 140 g de crème fraîche, 1 c à soupe de beurre, 1 sachet de levure.

Trier les cerises, les essuyer, les équeuter et les dénoyauter.

Battre ensemble la crème et 130 g de sucre; d'autre part, mélanger la farine et la levure; disposer ce mélange en fontaine dans une jatte. Mettre au centre 2 œufs entiers et 2 jaunes. Travailler les œufs en y incorporant peu à peu la farine puis la crème sucrée. On doit obtenir une pâte lourde mais bien lisse. La détendre, petit à petit, avec le lait jusqu'à ce qu'elle s'assouplisse mais conserve bien sa forme.

Fouetter les 2 blancs d'œuf restants en neige ferme et les ajouter à la pâte en la soulevant avec la cuiller et en glissant la neige, cuillerée par cuillerée jusqu'à épuisement de celle-ci.

Beurrer un moule et le saupoudrer de sucre. Y verser la moitié de la pâte, placer les cerises sur ce lit en appuyant quelque peu, recouvrir avec le reste de pâte.

Faire chauffer le four à bonne chaleur (th. 6 ou 7) ; mettre le gâteau à cuire 45 minutes environ (une lame de couteau piquée dans la pâte doit en ressortir nette).

Laisser presque complètement refroidir avant de démouler.



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.