

Fête des mères

Cake aux trois cerises

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 mn (ther. 7 - 210° C)

Pour 8 personnes :

200 g de cerises, 100 g de cerises confites, 100 g de Griottines, 250 g de beurre mou + 20 g pour le moule,

125 g de sucre en poudre,

5 oeufs 250 g de farine + un peu pour le moule et les cerises,

1 pincée de sel, 1 sachet de levure chimique en poudre,

5 cl de jus des Griottines,

5 cl d'Armagnac



Préchauffer le four. Beurrer et fariner un grand moule à cake. Dénoyer les cerises.

Dans un saladier, travailler le beurre ramolli à température ambiante avec le sucre en poudre jusqu'à obtention d'une pommade crémeuse.

Incorporer les oeufs, un à un, en veillant à ce que chacun d'eux soit bien absorbé dans la masse avant d'ajouter le suivant.

Mélanger la farine, le sel et la levure. Tamiser ce mélange au-

dessus de la préparation et l'incorporer peu à peu. Ajouter encore le jus des Griottines et l'Armagnac.

Fariner très légèrement les cerises dénoyautées, les Griottines et les cerises confites, puis les incorporer très délicatement à la pâte.

Verser la pâte dans le moule, enfourner à mi-hauteur et faire cuire 20 minutes. A ce moment, fendre la surface du cake dans la longueur à l'aide d'un couteau, puis poursuivre la cuisson 30 minutes.

Au sortir du four, laisser refroidir complètement avant de démouler sur une grille.