



**Gâteau moussoux aux cerises**

### **Ingrédients**

**Préchauffer le four T6 (180°)**

- 300 g de "ST MORET"
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 4 c à soupe de farine
- le zeste d'un citron non traité
- 1 pincée de sel
- compotée de cerises

**Préparer une compotée de cerises avec, pour 2/4 pots type "Bonne Maman",**

- 1 kg de cerises lavées et dénoyautées
- 500 g de sucre
- 1 sachet de "Vitpris"

**Dans une grande bassine écraser au pilon les cerises, mettre à chauffer, ajouter au bout de 3 minutes le mélange Vitpris plus 2 c à soupe de sucre, faire bouillir 2/3 minutes puis ajouter le reste de sucre en remuant. Laisser bouillir 1 ou 2 minutes supplémentaires puis mettre en bocal. Ne pas trop cuire ce n'est pas une confiture !!!**

### **Le gâteau**

**Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre directement dans le bol du robot, jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Ajouter la farine en pluie et le ST MORET tout en fouettant. Incorporer le zeste de citron et mélanger pour que la préparation soit homogène.**

**Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, incorporer à la pâte en soulevant la masse délicatement à la maryse. Verser dans un moule préalablement tapissé de papier sulfurisé ou en silicone et enfourner pour 40/45 minutes. Le gâteau doit être blond.**

**Démouler et laisser refroidir puis mettre au froid pour au moins 1 heure.**

**Au moment de servir napper le gâteau avec la compotée de cerises.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>