

Gâteaux manqué au citron et cerises

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 15 mn

Côté marché :

pour 12 gâteaux

300 g de cerises (150 g pour moi)
100 g de farine
70 g de beurre
100 g de sucre semoule
4 oeufs
1 citron non traité
~~5 cl de kirsch~~ (remplacé par 1 cc d'extrait d'amande amère)
sucre glace (facultatif)



Préchauffez le four à 210°C. Lavez puis zestez finement le citron bio. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez peu à peu la farine, le beurre fondu, le zeste du citron et son jus, l'extrait d'amande amère.

Montez les blancs en neige au robot avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Lavez puis dénoyautez les cerises. En réservez 12 avec les queues et ajoutez les autres à la préparation. Versez la pâte dans des moules en silicone ou autres.

Enfournez pour **10 mn à 210°C**. Sortez les empreintes et déposez une cerise avec la queue au milieu de chaque gâteau, **baissez le thermostat à 180°C** et poursuivez la cuisson encore 10 mn.

Sortez les gâteaux du four et attendez 15 mn avant de les démouler sur une grille, vous pouvez les saupoudrez de sucre glace.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>