

GÂTEAU RENVERSÉ AUX CERISES JAUNES



Pour 6 personnes

1 ère étape pour caraméliser

- 40g de beurre
- 40 g de sucre

2ème étape : le gâteau

- 300 g de cerises (ici des jaunes)
- 4 oeufs
- 100 g de farine
- 80 g de vergeoise brune
- 80 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 1 petite cuillère à café d'extrait d'amande amère

Préchauffez votre four à 160° C chez moi...

Mélangez les 40g de sucre et 40 g de beurre fondu, puis étalez le mélange dans le fond d'un moule à manqué, en prenant soin de beurrer le bord du moule...

Disposez les cerises dénoyautées dans le fond du plat...

Battez les oeufs, la vergeoise puis ajoutez l'extrait d'amande amère, le beurre fondu et la farine tamisée...

Versez la pâte sur les cerises et mettez au four. Pour moi la cuisson a été très rapide seulement 20 minutes, il faut surveiller...

Ne tardez pas trop à le démouler pour éviter que les cerises restent dans le fond du plat...