

Gâteau moelleux pommes-cerises **& son petit cocktail**



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 2 pommes
- 1 bocal de cerises au sirop (ou 500 g)
- 4 oeufs
- 125 g de farine avec levure incorporée
- 150 g de cassonade
- 70 g de beurre fondu
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 pulvérisations de pur d'extrait de vanille d'histoire de goût (ou 1 c à café)
- 1 pincée de sel
- Sucre glace (facultatif)

Préchauffez votre four à 180° C

Séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, mélangez les jaunes avec la cassonade. Incorporez le beurre fondu, la farine tamisée, la poudre d'amandes et l'extrait de vanille.

Montez les blancs neige avec la pincée de sel et incorporez-les au mélange précédent.

Pelez les pommes et coupez-les en lamelles.

Égouttez les cerises au sirop en gardant le jus, celui-ci vous servira à préparer une délicieuse boisson.

Ajoutez les pommes et les cerises à la pâte et mélangez délicatement.

Versez dans un moule beurré et fariné ou un moule en silicone. Cette fois j'ai pris un moule rectangulaire. Enfournez pour 10 minutes à 180° C puis baissez le four à 160° C et poursuivez la cuisson 15 minutes. Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau dans le gâteau, celle-ci doit en ressortir propre.

Attendez une dizaine de minutes avant de démouler et laissez refroidir avant de déguster. Saupoudrez de sucre glace, si vous le souhaitez.

Pour utiliser le sirop des cerises, je vous propose une petite recette de cocktail toute simple pour accompagner votre gâteau.

Mélangez le sirop des cerises avec 50 cl de jus de pomme et allongez avec une eau pétillante pour obtenir 1 litre plus ou moins selon votre goût pour le sucré. Réservez au frais.