

# CROQUANTS AUX CERISES

Pour 6 ou 12 carrés selon l'appétit ...

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min



## *Gâteau :*

**1 bocal de griottes au sirop (420 g égouttées)**

**100 g d'amandes entières mondées**

**125 g de beurre ramolli (ou margarine)**

**125 g de sucre glace**

**1 pincée de sel**

**1 zeste de citron**

**3 œufs**

**150 g de farine T65**

**50 g de fécule (de pomme de terre)**

**1 cuillère à café de levure**

**2 cuillères à soupe de crème fraîche**

## *Glaçage :*

**75 g de sucre glace**

**2 cuillères à café de blanc d'œuf (gardées des œufs ci-dessus)**

**1 cuillère à soupe de Kirsch**

- 1 Egoutter les cerises et réserver le jus\*.
- 2 Couper les amandes en deux.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 4 Dans une jatte, travailler le beurre en pommade puis ajouter progressivement le sucre glace, le sel, le zeste de citron râpé et les œufs un par un (en réserver 2 cuillères à café pour le glaçage).
- 5 Dans un autre bol, mélanger la farine, la fécule et la levure.
- 6 Mélanger les deux récipients. Ajouter la crème fraîche, bien mélanger.
- 7 Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie (27 x 32 cm) beurrée et garnie de papier sulfurisé. Egaliser et répartir sur le dessus de la pâte les cerises et les moitiés d'amandes.
- 8 Mettre au four préchauffé pendant 30 min.
- 9 Laisser refroidir 10 min à la sortie du four. Pendant ce temps, préparer le glaçage en mélangeant les ingrédients jusqu'à obtenir une crème épaisse. En décorer le gâteau : j'ai choisi d'utiliser un petit sac congélation dans lequel j'ai versé le glaçage, coupé une petite extrémité et "quadrillé" le gâteau du glaçage au Kirsch à la façon de Jackson Pollock).
- 10 Découper en carrés et servir tel que pour un dessert léger ... ou accompagné de crème fouettée ou pas et du \*sirop des cerises mis à réduire (avec 1 cuillère à soupe de sucre en poudre) jusqu'à épaississement.