

L'ambassadeur

Ingrédients :

3 œufs
100 g de beurre
100 g de poudre d'amandes
200g de sucre
80g de farine
1 sachet de levure
Des grosses cerises confites
Un petit peu de kirsh ou de rhum (à défaut)

Mettre à préchauffer le four

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre, puis les œufs.

Bien mélanger, et rajouter la poudre d'amandes

Bien mélanger, rajouter la farine avec la levure chimique

Bien mélanger, rajouter le parfum et bien mélanger.

Dans un moule à manquer, mettre le fond avec du papier sulfurisé, et placer les cerises (une au centre et les autres délimitant les portions ☺) puis verser la pâte.

Enfourner, et laisser cuire pendant 40 minutes à 1 h (tout dépend du four)

Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.

A la sortie du four, « verser » le gâteau dans un plat, de manière à ce qu'on voit les cerises sur le dessus...

Bon appétit