

Gâteau cerises amandes, façon gâteau au yaourt

Bonjour à toutes et tous

Les cerises sont enfin arrivées sur les étals du Gers. Mais cette année, suite à l'épisode de gel d'Avril, elles sont particulièrement chères. Pour en avoir discuté avec Sabine (productrice de fruits), les producteurs n'ont pas d'autres alternatives, et c'est malheureusement le prix à payer suite à cette catastrophe naturelle qui a ravagé les vergers. En conséquence, si mon mari et moi avons volontairement décidé de continuer à acheter des cerises pour soutenir les producteurs, on savoure d'autant plus de ces petits trésors rescapés du gel. Cette année donc, point d'expérimentations culinaires autour des cerises. On profite du simple « picorage », petit délice régressif et qui se suffit à lui même.

Néanmoins suite à une demande (voir même *quémande..*) des plus-si-petits gourmands, j'ai quand même accepté de refaire leur recette aux cerises préférée : **le gâteau au yaourt, cerise et amandes**. Vu le titre, vous me direz qu'il n'y rien d'exceptionnel et vous avez raison. C'est un gâteau au yaourt, enrichi de poudre d'amandes et garni de cerises. Mais dans cette simplicité réside une excellente association de saveurs et de textures. Il y a la douceur de l'amande et le fruité de la cerise; le petit grain de la poudre d'amande et le moelleux de la pâte.

J'hésitais un peu à vous proposer cette recette, vu le prix des cerises... mais je me suis dit qu'au final, il ne nécessite pas beaucoup de cerises tout en permettant de profiter du fruit. Alors peut être pourra-t-il vous plaire, si jamais vous arrivez à mettre la main sur des cerises abordables ou avez un arbre dans votre jardin. J'espère en tout cas qu'il vous réglera si vous le tentez. Bonne journée !



- GATEAU AU YAOURT,
CERISES ET AMANDES -

Gâteau cerises amandes façon gâteau au yaourt



Gâteau cerises amandes façon gâteau au yaourt

Recette : Gâteau cerises amandes façon gâteau au yaourt

Saison de la recette : Mai – Juin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- « autant de cerises que vous pourrez rentrer » (400 g environ)
- 1 yaourt nature (dont le pot sert de mesure) ou 2 petits suisses
- 2 pots de farine
- 1+1/2 pots de sucre roux
- 2 œufs
- 80g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 pot d'huile neutre
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Mélangez le yaourt avec le sucre dans un saladier.
- Ajoutez les œufs battus en omelette, l'huile, puis fouettez pour bien homogénéiser.
- Ajoutez la farine, la levure, la poudre d'amande et le sel puis mélangez jusqu'à retrouver une pâte homogène.
- Lavez vos fruits. Equettez puis retirez le noyau des cerises.
- Dans un moule à manqué légèrement huilé, versez les 2/3 de la pâte. Ajoutez ensuite les 2/3 des cerises, puis le restant de pâte puis encore quelques cerises.
- Enfournez pour 40 minutes à 180°C.
- Saupoudrez de sucre glace après que le gâteau ait refroidi.

Servez ce gâteau cerises amandes une fois revenu à température ambiante

Astuces :

- Pour un gâteau bien épais, privilégiez un moule étroit (celui en photo est cuit dans un moule de 18cm de diamètre)
 - Les cerises risquent tombent au fond du gâteau, mais ce pas grave : cela forme un gâteau bi-couche : une couche très cerises, une couche très amande.
 - Conservation : 24h à température ambiante, ensuite au réfrigérateur.
-



Découvrez aussi de saison :

- [Verrines de cerises et fromage blanc](#) (photo)
 - [Sbriciolata aux fraises](#)
 - [Financiers abricot lavande](#)
-