GÂTEAU À LA CRÈME ET AUX CERISES

COMMENT RÉALISER UN GÂTEAU À LA CRÈME ET AUX CERISES ?

Une recette de gâteau à la crème à faire pendant la saison des cerises ! Un gâteau tranditionnel des régions de France. Retrouvez et testez la recette du gâteau à la crème et aux cerises.

Les ingrédients du gâteau à la crème et aux cerises :

20 g de beurre
1 livre de cerises burlat (500g)
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
1dl de lait
1 grand moule à manqué (rond et haut)
1 batteur électrique

Les étapes du gâteau à la crème et aux cerises :

Préchauffer le four à 200°C.

Laver et équeuter les cerises puis retirer les noyaux.

Dans un bol, travailler la crème et le sucre avec un batteur électrique ou au robot mixeur, le mélange doit devenir homogène et mousseux et réserver le mélange.

Séparer les blancs des jaunes pour 3 oeufs, et réserver les blancs.

Mélanger la farine et la levure dans un grand bol ou dans un saladier, puis ajouter les 3 jaunes et les 2 oeufs entiers en une seule fois sans cesser de travailler la pâte de façon à bien les incorporer.

Ajouter progressivement le mélange crème / sucre et le lait à la pâte sans cesser de la travailler.

Monter les blancs et le sel en neige très fermes.

Ajouter les blancs en neige à la pâte du biscuit à la crème en soulevant la pâte pour ne pas faire retomber les blancs.

Terminer en ajoutant 2/3 des cerises.

Verser la pâte du **biscuit à la crème** dans un moule préalablement beurré, puis répartir les cerises restantes sur la pâte.

Enfourner dans un four chauffé à 200 °C. Laisser cuire 45 à 60 minutes environ.

Vérifier la cuisson du biscuit à la crème à l'aide de la pointe d'un couteau plantée au coeur du biscuit, le biscuit est cuit lorsque la lame ressort propre.

Démouler le biscuit à la crème et aux cerises.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de **1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de **1,59 €**

Tablier en coton avec poche
à partir de **2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de **4,74 €**

Dessous de verre rond en bois
à partir de **0,69 €**

Sac à tarte en coton
à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr