



GATEAU A LA COMPOTEE DE CERISES



Pour 6 à 8 personnes et un moule de 20cm

La compotée de cerises du jardin : 800g net de cerises dénoyautées, 250g de muscovado, 100g de bon vinaigre de vin, 50g d'eau.

Dans une casserole cuire à feu doux et à découvert les cerises avec le sucre, le vinaigre et l'eau pendant une heure. Les égoutter et conserver le sirop de cuisson.

Le biscuit : 100g de farine T55, 200g de noisettes en poudre, 150g de muscovado, 6g de levure chimique, 100g de beurre salé pommade, 150g d'œufs, le zeste d'un citron et le jus d'1/2 citron, 1cc de cannelle, 60g d'huile de pépins de raisins.

Mélanger toutes les poudres, les tamiser. Incorporer le beurre pommade puis l'huile, les œufs, le zeste et le jus de citron, lisser le mélange. Cuire à 165° chaleur tournante dans le moule beurré pendant 40/45 min. Laisser refroidir 5min à la sortie du four puis démouler sur grille. Refroidir.

La finition dans le livre : placer le gâteau sur un plat déposer les cerises égouttées sur le dessus, napper d'un peu de sirop. Verser le reste de sirop dans une carafe, ajouter de l'eau pour en faire une boisson à servir fraîche en accompagnement.

Dans ma vraie vie : ôter un chapeau de quelques mm sur le dessus du gâteau pour que la compotée de cerises ne risque pas de déborder. Poudrer les bords de sucre glace. Imbibler le biscuit avec une bonne partie du sirop de cerises sans ajouter d'eau. Placer les cerises à l'aide d'une pince à dresser sur toute la surface du gâteau, napper avec le reste de sirop.

