



GATEAU RENVERSE AUX GRIOTTES



Les cerises : 300g de net de griottes dénoyautées, 30g de sucre blond de canne. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Verser les griottes dans un plat à gratin, les saupoudrer de sucre et les enfourner pendant environ 20/25min. Les laisser refroidir puis les égoutter en réservant le jus.

La pâte : 120g de beurre pommade, 100g de sucre, 100g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 9g de levure chimique, 150g de farine T55, QS de beurre et de sucre pour le moule et de sucre glace pour la finition.

Beurrer et sucrer le moule. Tamiser la farine avec la levure. Dans la cuve du robot crémer au fouet plat le beurre et le sucre. Ajouter progressivement les œufs tempérés. Quand ils sont bien incorporés ajouter la farine puis 3 belles cs du jus de griottes récupéré. Déposer les griottes égouttées sur le fond du moule, pocher la pâte dessus et enfourner pendant 30min minimum toujours à 180° chaleur tournante. Laisser refroidir à température ambiante, démouler et poudrer de sucre glace.