

Moelleux à la cerise, citron et amande amère

Cerises : si tu utilises des cerises congelées, décongèle les et laisse les égoutter avant de les utiliser.

Recette pour 8 personnes

Mélange à la cerise :

500 g de cerises dénoyautées et coupées en 2

50 g de sucre

1 C à café bombée de fécule de maïs

½ C à café d'extrait d'amande amère

1 C à soupe de jus de citron jaune

le zeste d'un demi citron jaune

Pâte :

120 g de beurre mou

110 g de sucre

1 œuf

160 g de farine

1 C à café rase de levure chimique

2 pincées de sel

Glaçage :

30 g de sucre glace

1 C à café de jus de citron jaune

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Beurre un moule rond de 25 cm ou un petit plat à gratin rectangulaire.

Mélange tous les ingrédients du mélange à la cerise. Réserve.

Bats le beurre et le sucre au fouet électrique (ou avec tes p'tis muscles) pendant 1 minute. Ajoute l'œuf, continue à battre jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajoute en 1 fois la farine, la levure et le sel. Ne travaille pas trop ta pâte.

Étale les 2/3 de la pâte au fond du moule, en pressant avec les mains, pour avoir un fond uniforme (attention la pâte colle ... aux mains). Verse le mélange à la cerise. Répartis le reste de la pâte sur le dessus (qui ne sera pas totalement recouvert, on veut laisser un peu de garniture apparente).

Enfourne pour 30 minutes. Le dessus doit être légèrement doré. Pendant ce temps mélange les ingrédients du glaçage.

Laisse refroidir avant de verser le glaçage.