

# Un délicieux gâteau aux cerises avec son motif treillis

Cette semaine, Zoe vous montre comment on peut décorer les tartes avec toutes sortes de treillis. Regardez la vidéo et suivez chaque étape.

Juillet, le mois des cerises, vient de commencer. Nous vous montrons donc dans notre dernière vidéo une recette avec ces délicieux fruits. Vu que notre [gâteau aux cerises 2017](#) avait rencontré un tel succès auprès de nos lecteurs de blog, nous le relookons en 2018 avec un treillis décoré de fleurs, évoquant la table de cuisine de grand-mère et très facile à faire chez soi.

A propos, saviez-vous que les cerises sont plus saines qu'on ne le pense? Elles contiennent beaucoup de substances nutritives saines comme la vitamine C, l'acide folique et du potassium. Sur ce, bien du plaisir à la cuisine!

- Achetez deux pâtes à gâteau rondes étalées ou faites vous-même la pâte
- 550 g de farine
- 2 cc de sel
- 200 g de beurre
- 2-2,5 dl d'eau
- 1 œuf pour badigeonner
- Env. 600-700 g de cerises. Répartir les cerises sur le gâteau sans les empiler. S'il y a trop de liaison, le liquide s'écoule par-dessus le treillis. Si vous utilisez des cerises congelées, égouttez-les bien avant de les mettre sur la pâte, afin d'éliminer le plus de jus possible.
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cs de sucre
- 1,7 dl de crème entière

Temps de préparation: env. 2 heures, y compris temps de repos et de cuisson