

Voici le meilleur gâteau aux cerises ever!



Saviez-vous que, au Moyen Age, seuls les bourgeois financièrement aisés et les moines disposant de vergers protégés avaient le plaisir de savourer des cerises?

Et qu'il pouvait même arriver que ces nobles gens crachent les noyaux sur la populace moins bien logée? C'était du moins le cas lorsque ces messieurs de la cour remarquaient qu'un pauvre citoyen quémandait quelques-uns de ces doux fruits ou qu'il rôdait dans leur jardin pour en chouraver une poignée. Mais nous n'allons pas organiser un cracher de noyaux aujourd'hui.

Nous voulons plutôt utiliser ce fruit pour en faire un délicieux gâteau. Et, comme on peut aussi utiliser les noyaux, je vous donne ici aussi un petit mode d'emploi.

- 1 pâte brisée
- Env. 700 g de cerises
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 à 3 cs de sucre
- 1,7 dl de crème entière
- Sucre en poudre pour la décoration (selon les envies)

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Dérouler la pâte et l'étendre sur une plaque avec le papier sulfurisé.
3. Laver et épépiner les cerises, puis les répartir sur la pâte.
4. Mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la crème jusqu'à ce que le sucre se soit dissout.
5. Verser la liaison sur les cerises, puis enfourner le gâteau.
6. Réduire la température à 180 °C après 30 minutes de cuisson et laisser encore 15 minutes au four.

Durée env. 1 heure, cuisson comprise

Après avoir nettoyé et séché les noyaux de cerises, on peut les coudre dans un morceau de tissu pour former des coussinets. Ces coussinets de noyaux de cerises peuvent être chauffés au four (pas trop chaud) ou au micro-onde et utilisés comme diffuseur de chaleur en cas de besoin.