

### **GÂTEAU MOELLEUX AUX CERISES**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 50 mn (10 + 40)**

**Pour 6 personnes:**

Pour le fond:

2 œufs

120 g de sucre

55 g d'huile d'olive

6,5 cl de lait

125 g de farine

1 sachet de levure

Pour la garniture:

500 g de ricotta

20 cerises

4 œufs

45 g de farine

70 g de sucre

Préchauffer le four à 180°.

Le fond:

Au robot si possible, fouetter les œufs et le sucre, verser l'huile puis le lait en filet en continuant à fouetter avant d'ajouter la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'un appareil assez épais. Garnir un moule à gâteau de 24-26 cm de diamètre d'une feuille de papier cuisson et cuire environ 10 minutes.

La garniture:

Pendant la cuisson du fond, mélanger tous les ingrédients sauf les cerises.

Après avoir sorti le moule du four, verser une petite moitié de l'appareil dans le moule, poser les cerises dénoyautées et les couvrir avec l'appareil restant.

Remettre au four et cuire environ 40 minutes. Laisser refroidir avant de démouler, saupoudrer éventuellement avec du sucre glace.