

### **GÂTEAU MOELLEUX CHOCO-TONKA AUX CERISES**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 40-45 mn**

**Pour un gâteau de la taille d'un cake:**

50 g de sucre

4 oeufs

120 g de beurre fondu et refroidi (+ 10 g pour le moule si nécessaire)

250 g de chocolat blanc de couverture

75 g de farine

75 g de poudre d'amandes

1 fève tonka

une trentaine de cerises fraîches ou décongelées (sans leur jus)

une pincée de fleur de sel

Préchauffer le four à 180°.

Râper le chocolat ou plus simplement le réduire en poudre à l'aide du mixer.

Battre ensemble les oeufs et le sucre. Ajouter tous les éléments secs à cet appareil jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène puis incorporer le beurre fondu petit à petit et la pincée de fleur de sel.

Bien mélanger avant de verser 1/3 de la pâte dans un moule à cake beurré si nécessaire.

Déposer une dizaine de cerises sur la pâte, verser à nouveau 1/3 de cette dernière avant de remettre des cerises. Terminer de la même façon avec le reste de pâte et les dernières cerises.

Enfourner et cuire environ 40 minutes en couvrant la surface du gâteau s'il se colore trop vite

Attendre le complet refroidissement avant de démouler.