

# Gâteau crousti-fondant aux cerises



## Ingrédients pour un moule à manqué de 24cm :

### **Pâte :**

- 200g de farine
- 3 oeufs entiers
- 125g de sucre
- 50g de beurre mou
- 1 sachet de levure

### **Garniture :**

- 400g de cerises
- 100g de farine
- 100g de beurre mou
- 100g de sucre
- 80g d'amandes en poudre

## Préparation :

### **La pâte :**

Travailler le beurre et le sucre, puis ajouter les oeufs un à un. Incorporer la farine et la levure. Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Préchauffer le four à 180°C.

### **La garniture :**

Répartir les cerises sur la pâte. Travailler tous les autres ingrédients de la garniture du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Émietter le crumble sur les cerises puis enfourner pour 45-50mn. Laisser reposer 5-10mn avant de démouler sur une grille.