

Biscuit aux cerises

750g de cerises
200g de farine
1/2 sachet de levure chimique
3 œufs
150ml de lait
60g de beurre
150g de sucre

Mettre les cerises dénoyautées dans 1 casserole avec 100g de sucre. Couvrez et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le jus rendu bout.

Retirer du feu, égoutter les cerises, conserver le jus, le laisser refroidir.

Travailler 60g de beurre ramolli avec les 50g de sucre restant jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Ajouter les jaunes d'œufs, incorporer la farine et la levure.

Verser le lait petit à petit en mélangeant et 50ml de jus de cerise refroidi.

(je mets tous les ingrédients dans le thermomix et je mixe...)

Préchauffer le four à 180°C

Battre les blancs en neige et incorporer à la pâte. Ajouter les 3/4 des cerises.

Beurrer un moule, verser la pâte et parsemer au-dessus, le reste de cerises.
Mettre au four 45 min.