

## CROQUEMITOUFLE AUX CERISES



### Ingrédients

#### Pour la pâte :

- 200 g de farine (ou farine à levure incorporée)
- 1 paquet de levure chimique (7 gr)
- 3 oeufs
- 125 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 c. à s. de kirsch

#### Pour la garniture :

- 350 g de cerises (voire plus)
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 80 g de poudre d'amandes

+ beurre pour le moule

#### 1. Préparez la pâte :

Tamisez d'abord la farine à levure incorporée et disposez-la en fontaine dans un saladier. (ajoutez la levure chimique si pas de farine à levure incorporée), les oeufs puis le sucre. Mélangez bien. Faites fondre le beurre au micro-ondes ou à feu doux dans une casserole. Incorporez-le au centre de la fontaine ainsi que le kirsch. Travaillez cette pâte pour qu'elle soit bien homogène. Allumez le four température moyenne (180°C) et beurrez un moule à manqué. Versez-y la pâte. Dénoyautez les cerises et disposez-les sur la pâte.

#### 2 - Préparer la garniture :

Dans un plat, coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-les à la farine. Ajoutez le sucre et la poudre d'amande et mélangez. La pâte obtenue doit être ferme et friable. Émiettez cette préparation entre les paumes de la main au-dessus des cerises de manière à les recouvrir complètement. Enfourez et laissez cuire 30 à 40 minutes. Démoulez et laissez refroidir avant de servir.