

Gâteau cerises pistaches



Ingédients pour 6 parts

500 g de cerises dénoyautée
80 g de sucre de fleur de coco
1 cas de rhum
1 gousse de vanille
100 g de pistaches non salées
180 g de compote de pommes sans sucre
2 œufs
60 g de farine d'épeautre complète
60 g de poudre d'amandes
1/2 sachet de levure

Préparation

Préchauffer votre four à 180° et foncer un moule de papier sulfurisé (j'ai utilisé un moule à manqué avec fond amovible)

Faire cuire les cerises dénoyautées dans leurs jus avec dans une poêle anti-adhésive avec 15 g de sucre, la poudre de vanille et 1 cas de rhum pendant 5 à 10 minutes à découvert. Une fois les fruits réduits, les répartir dans le fond du moule.

Torréfier les pistaches quelques minutes dans une poêle, puis les concasser grossièrement. Mélanger le reste du sucre avec les œufs jusqu'à ce que ca devienne mousseux, ajouter la compote.

Mélanger farine, poudre d'amandes et levure puis ajouter le mélange sucre œufs. Verser la préparation sur les cerises, répartir les pistaches qui vont s'incorporer dans la pâte.

Couvrir de papier aluminium et enfourner pour 25 minutes. (une lame de couteau doit ressortir propre)

Laisser reposer quelques minutes après avoir sorti du four, passer une lame de couteau sur le bord et retourner le gâteau sur votre plat.

Décorer avec quelques pistaches.

Notes: si vous utilisez du sucre classique doubler la portion

