

# Gateau aux cerises et crumble croquant

Un gâteau moelleux aux cerises, recouvert d'un crumble croustillant au chocolat, noix de cajou et pistaches.

environ 6 - 8 personnes



Moyen

● up to 60 Min.



① Egouttez les cerises ou lavez-les et séchez-les avec du papier absorbant. Dénoyautez-les.

② Beurrez et farinez un moule à tarte. Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

③ Préparation de la pâte :

Dans un récipient, travaillez le beurre ou la margarine au batteur électrique à vitesse rapide. Ajoutez successivement le sucre, la cannelle et les zestes de citron. Continuez de battre jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

④ Incorporez les œufs un à un (un œuf toutes les 30 sec.). Mélangez la farine et la levure préalablement tamisées. Incorporez à la préparation en 2 temps et travaillez à vitesse moyenne.

⑤ Versez la pâte dans le moule et répartissez-la de manière uniforme. Déposez les cerises sur la pâte.

## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à tarte de diam. 28 cm.  
(ou moule à manqué de diam. 26 cm.)

### Pour la pâte:

370 gr. de griottes (au sirop ou fraîches)  
125 gr. de beurre ou margarine  
110 gr. de sucre  
1 gr. de cannelle moulue  
zestes rapés d'un citron non traité  
2 oeufs  
170 gr. de farine de blé  
2 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker

### Pour la pâte à crumble:

170 gr. de farine de blé  
1 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker  
40 gr. de cacao en poudre  
110 gr. de sucre  
3 c. à s. de noix de cajou concassées  
25 gr. de pistaches concassées  
125 gr. de beurre pommade (mou) ou margarine

### Pour la décoration:

sucre glace

**6 Préparation de la pâte à crumble :**

Mélangez la farine, la levure chimique et le cacao en poudre préalablement tamisés dans un récipient. Incorporez le sucre, les noix de cajou, les pistaches et le beurre (ou la margarine). Travaillez les ingrédients au batteur électrique ou à la main jusqu'à obtention de la consistance souhaitée : le résultat doit être assez grumeleux.

**7 Répartissez le crumble sur les cerises. Placez le gâteau au four et faites cuire :**

**Position de la grille : Milieu**

**8 Démoulez le gâteau sur une grille et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace avant dégustation.**