# GATEAU AUX GRIOTTES

**INGREDIENTS :**

* 150 G DE BEURRE
* 150G DE SUCRE
* 200G DE FARINE
* 1 CUILLERE A CAFE DE LEVURE CHIMIQUE
* 300G DE GRIOTTES SURGELEES
* 3 ŒUFS

**PREPARATION :**

MELANGER LE BEURRE ET LE SUCRE EN POMMADE, AJOUTER LES ŒUFS UN A

UN EN FOUETTANT,

DECONGELER LES CERISES, ROULEZ LES 2/3 DES CERISES DANS UNE OU DEUX

CUILLEREES A SOUPE DE FARINE,

TAMISEZ LA FARINE AVEC LA LEVURE, INCORPOREZ LA DANS LE MELANGE

BEURRE, ŒUFS, AJOUTEZ LES CERISES ENFARINEES, MELANGEZ

BEURREZ ET FARINEZ UN MOULE A MANQUE DE 22 CM DE DIAMETRE, VERSEZ

Y LA PATE, POSEZ-Y LES CERISES RESTANTES.
RACLEZ LA PATE DESSUS DE MANIERE A RECOUVRIR LES CERISES POUR

QU’ELLES NE BRULENT PAS.

METTEZ AU FOUR MODERE 200 TH6, 30MN PUIS BAISSEZ LE FOUR A 180

SURVEILLEZ LA COULEUR, VERIFIEZ LA CUISSON A LA LAME DU COUTEAU

DEMOULEZ FROID