



## CAKE AUX CERISES ET AU MIEL

Pour 6 pers : 300 grs de cerises ; 225 grs de farine ; 1 sachet de levure  
2 c.à soupe de miel liquide ; 3 œufs ; 150 grs de beurre ; 50 grs de  
sucre ; 1 sachet de sucre vanillé



- 1) Préchauffez le four à th.6 ( 180°)
- 2) Lavez et dénoyautez les cerises
- 3) Travaillez le beurre et les sucres de manière à obtenir un mélange onctueux. Incorporez les œufs l'un après l'autre puis ajoutez la farine, la levure et 1 pincée de sel
- 4) A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de miel le fond d'un moule à manqué. Disposez les cerises, recouvrez de la pâte et enfournez pour 45 minutes.
- 5) Laissez refroidir et coupez des parts directement dans le plat