

Cake aux quetsches

Ingrédients pour un moule de 20cm de diamètre

200g de farine

125g de ricotta

1 sachet de levure

2 œufs

4 cuil à soupe de jus de pomme

80g de vergeoise

2 gousses de cardamome

80g de cerneaux de noix

8 quetsches

Fouettez les œufs avec la vergeoise. Incorporez la ricotta et le jus de pomme puis la farine et la levure.

Prélevez les graines des gousses de cardamome, écrasez-les au pilon et incorporez-les à la pâte. Concassez les cerneaux de noix et incorporez-les également à la pâte.

Versez la pâte dans le moule.

Lavez les quetsches et coupez-les en quartiers que vous disposerez sur la pâte.

Enfournez à 190°C pendant 35 minutes environ.