

GATEAU FACON STREUSEL A LA CERISE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du magazine [Mon Robot et Moi n°33](#)

Ingrédients :

- 250 g de cerises
- La pâte :
- 280 g de farine
- 180 g de sucre
- 120 g de beurre mou
- 2 oeufs
- 160 g de lait
- 1/2 c à c de d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c à s de sucre glace
- 1 pincée de sel
- Pour le streusel :
- 90 g de farine
- 50 g de beurre froid
- 90 g de sucre roux
- 1/2 c à c de cannelle

Préparation:

- rincer, équeuter et dénoyauter les cerises
- préchauffer le four à 180°C
- le streusel :
- mettre dans le bol, le beurre coupé en dés, la farine, le sucre et la cannelle
- mixer 10 secondes à vitesse 6
- réserver le streusel au frais
- la pâte :
- mettre dans le bol, le beurre mou et le sucre
- mixer 1 minute à vitesse 4
- ajouter les œufs, le lait, la farine, le sel, la levure et la vanille
- mixer 30 secondes à vitesse 4

- verser la pâte dans le fond du moule
- puis disposer les cerises en les enfonçant légèrement
- parsemer de streusel
- enfourner et faire cuire environ 35 minutes
- laisser bien refroidir avant de démouler
- poudrer de sucre glace avant de servir

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020
<http://thermominoux.over-blog.com>