

Le cake sucré à la cerise

Ingédients

3 œufs, 100 g de sucre, un yaourt, 60 g de beurre, 200 g de farine et un sachet de levure

La recette

Vous mélangez tout ça progressivement bien sûr : d'abord les œufs avec le sucre, puis vous ajoutez le yaourt, le beurre et la farine tamisée (oui moi, je tamise, ça se mélange mieux, ça fait pas de grumeau). Puis vous incorporez 500 g de cerises dénoyautées préalablement roulées dans la farine pour pas qu'elles tombent au fond, mais bon ça marche pas.

Et hop, 35 ' à 180° à chaleur tournante. Et c'est tout bon !