

# Desserts

## Gâteau aux cerises

Josiane MONNOT

**PRÉPARATION** : 30 mn

**CUISSON** : 1 h 00

**USTENSILES** : 1 MOULE A CAKE – 1 BOL – 1 FOUET

### **POUR 6 PERSONNES**

200 G DE BISCOTTES

1 LITRE DE LAIT

10 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE

1 SACHET SUCRE VANILLÉ

3 ŒUFS

1 BOCAL DE CERISES DÉNOYAUTÉES OU AUTRE...

CANNELLE, KIRSCH OU RHUM...

### **LA PRÉPARATION**

Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6).

Casser les biscottes en morceaux.

Faire bouillir le lait. Imbiber les biscottes avec le lait chaud.

Laisser reposer 5 minutes pour que cela s'imbibe bien.

Ajouter le sucre, la cannelle, le sucre vanillé et le kirsch. Ajouter les œufs battus

Mélanger le tout et ajouter les cerises

### **LA CUISSON**

Enfourner entre 1h et 1h10 selon les fours