 [**Étoile à la cerise noire**](http://croquantfondantgourmand.com/wp-admin/%C3%89toile%20%C3%A0%20la%20cerise%20noire)

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 180 g de beurre pommade  
- 85 g de cassonade  
- 3 œufs  
- 200 g de farine  
- 2 càc de levure chimique  
- 120 ml de lait ribot  
- 1 citron non traité  
- amandes effilées**- [**confiture de cerises noires**](http://croquantfondantgourmand.com/la-croisee-des-terroirs/)

**1 moule à manqué beurré de 33 cm de diamètre (moule étoile pour moi)  
mais je vous conseille un moule de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Répartir quelques amandes effilées dans le moule après l'avoir beurré.  
Travailler le beurre pommade et la cassonade pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter les œufs un par un en fouettant toujours.  
Incorporer la farine et la levure ainsi que le lait ribot.  
Lorsque la pâte est homogène, ajouter le zeste de citron râpé.  
Verser la moitié de la préparation dans le moule.  
Napper de confiture de cerises noires.  
Masquer avec le reste de la pâte.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille.  
Vous pouvez le saupoudrer de sucre glace avant de servir.