**Gâteau cerise amande**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/07/G%C3%A2teau-cerises-amandes-DSC_8232_16740.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**-** **250 g de cerises dénoyautées  
- 125 g de sucre en poudre  
- 100 g de farine  
- 80 g de beurre  
- 80 g de poudre d'amandes  
- 2 œufs  
- 1 càc rase de levure chimique  
- sucre glace  
- 15 ml d'[amaretto](http://recettes.de/amaretto" \t "_blank) (facultatif)**

**1 moule à manqué beurré de 20 cm  
Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)**

Travailler le beurre en pommade avec le sucre.  
Incorporer les œufs entiers et travailler jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.  
Ajouter la farine et la levure ainsi que la poudre d'amandes.  
Parfumer éventuellement avec l'alcool.  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir les cerises (encore congelées pour moi) sur la surface du gâteau en les enfonçant légèrement.  
Enfourner pour environ 45 minutes.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
Poudrer d'un voile de sucre glace avant de servir.