



Cherry Square ou Carrés aux cerises

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

400 g de cerise
150 g de farine g de beurre demi-sel froid
100 g de sucre
50 g de poudre d'amande
2 gouttes d'amande amère

Pâte à square

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, la poudre d'amande, l'amande amère et le beurre froid coupé en petits morceaux.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Il doit rester des petits bouts de beurre, ne travaillez pas trop la pâte. Chemisez un moule carré avec du papier sulfurisé.

Dressage des Cherry square

Dans le fond de votre moule, déposez la moitié de la pâte à square.

Bien égalisez.

Répartissez vos cerises dénoyautées. Recouvrez de pâte.

Enfournez pendant 25 min dans un four à 180°C.

Lorsque votre gâteau est froid, découpez le carré pour obtenir vos square.