



Gâteau au Cassis à la Crème de Cassis Briottet

Ingrédients

Crème de Cassis	12 cl
Baies de cassis	400 g
Beurre	70 g
Poivre au cassis	
Farine	100 g
Sucre	200 g
Crème liquide	15 cl
Oeufs	6
Poudre d'amande	70 g

Les étapes

Mettre en chauffe les baies de cassis et le beurre. Ajouter la crème de Cassis Briottet. Ajouter une pincée de poivre au cassis et 50g de sucre pour enlever l'acidité du cassis.

Dans un saladier mélanger la farine, le reste de sucre (150g), la poudre d'amande, la crème et les œufs.

Mélanger l'appareillage de cassis à votre mélange. Verser dans un moule. Faire cuire 35 minutes à 180°C.

Pour le dressage:

Soupoudrer une assiette de cacao et de sucre glace, déposer la part de gâteau et ajouter une boule de sorbet cassis.

Régalez vous !