**Gâteau moelleux au chocolat et à la cerise**

Ingrédients :

300 g de sucre

400 g de farine

6 œufs

160 g de chocolat noir

160 g de chocolat blanc

12 cuillères à soupe de crème fraiche – la crème fraiche remplace le beurre

400 g de cerise dénoyautées

2 sachet de levure chimique

Sucre vanillé (facultatif)

Préparation :

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6)

Faire fondre les chocolats et la crème fraiche

Séparez les jaunes des blancs d’œufs

Mélangez les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse

Montez les blancs en neige

Ajoutez la farine au mélange sucre-jaunes d’œufs

Ajoutez les blancs d’œufs, monté en neige à la préparation. Mélangez délicatement.

Ajoutez le mélange chocolat s et crème puis la levure.

Ajoutez les cerises. Bien mélanger.

Versez dans un moule a manqué ou dans des moules à muffins

Mettez la préparation au four pendant 30 mn

Servez froid

Bon appétit

*Vous pouvez servir ce gâteau avec une boule de glace à la vanille ou de la crème anglaise…*