

FAR AUX CERISES



Ingrédients :

- 500 g de cerises
- 320 g de lait
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 75 g de farine
- 105 g de crème
- 1 c à c de sucre vanillé

Matériel :

- moule tablette

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- placer le moule tablette sur la plaque perforée
- puis disposer dans le fond du moule les cerises
- dans le bol, mettre les œufs, le sucre, la farine, la crème, le sucre vanillé et mixer 1 minute à vitesse 4
- racler les bords, puis ajouter le lait et mixer 1 minute à vitesse 4
- verser la préparation dans le moule
- faire cuire pendant environ 45 minutes

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>