

Far aux cerises

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g de cassonade
- 80g de farine
- 200g de lait
- 250g de crème fraîche entière épaisse
- 500g de cerises



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule, un moule à tarte couronne et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule à tarte couronne sur la plaque aluminium.
- Déposer les cerises au fond du plat.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec les sucres.
- Ajouter la farine tamisée à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter le lait progressivement puis la crème et fouetter sans cesse pour bien lisser la préparation.
- Verser cet appareil directement sur les cerises et enfourner durant 45 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !



Moule Tarte Couronne

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle