



Tartes

Millard aux cerises



1h10 **30 min** **30 min** **10 min** **327**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients

400 g **Cerise(s)**
100 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
20 cl **Lait entier**

Ingrédients pour la cuisson et la finition

1 **Beurre doux**
1 **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Laver les cerises et les égoutter dans une passoire.
- 3 Disposer le sucre dans un cul de poule et ajouter les œufs.
- 4 A l'aide d'un fouet, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Peu à peu, verser la farine dans le mélange tout en continuant à fouetter.
- 6 Verser le lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 7 Beurrer le plat et le chemiser avec du sucre.
- 8 Répartir les cerises sur le fond du plat.
- 9 Verser l'appareil sur les cerises et enfourner le plat.
- 10 Faire cuire le millard pendant 30 minutes.
- 11 Au bout du temps de cuisson, ôter le plat du four et laisser tiédir le millard avant de le déguster.

Étape 2

Finition et dressage

1 Saupoudrer la surface du millard avec le sucre.

2 Servir le millard dans son plat, tiède ou froid.