

<http://www.finoucreatou.com/>
(astuce - si vous n'avez pas de cerises : remplacez par des abricots, pêches ...)



Ingrédients pour 6 à 8 personnes:

- 600g de cerises dénoyautées (selon son choix avec ou sans noyaux)
- 40g de beurre + 20g pour beurrer le moule
- 4 oeufs entiers
- 20cl de crème fraîche liquide (ou lait)
- 100g de farine
- 60g de sucre en poudre
- 1 sachet de vanille
- 1 pincée de sel
- sucre glace à saupoudrer pour la finition du décor

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7)

Lavez rapidement les fruits sous un filet d'eau fraîche.

Égouttez-les et égouttez-les. Dénoyautées-les. (Dans la recette traditionnelle, il faut laisser les noyaux, c'est suivant ses goûts et ses choix ...)

Faites fondre les 40g de beurre dans une casserole à feu doux.

Mélangez dans un grand plat creux, la farine, le sucre, le sel, le sucre vanillé.

Incorporez les oeufs un après l'autre, puis la crème fraîche liquide (ou lait) petit à petit en continuant à mélanger. Ajouter au final le beurre fondu.

Bien beurrez le moule , déposez les fruits au fond du moule bien éparpillés , versez la pâte dessus .

Mettre au four pendant 10mn à 210°C et puis ensuite baisser la température à 180°C , laisser cuire pendant 20mn.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace !

A déguster tiède ou froid selon ses choix !

Bon Appétit !

[FINOUCREATOU.COM](http://www.finoucreatou.com/)