

Far aux cerises

Pour 5 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson :50 minutes

- **300 g de cerises dénoyautées**
- **20 cl de lait**
- **2 œufs**
- **125 g de beurre demi-sel ou sans**
- **125 g de farine**
- **125 g de sucre semoule**



Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Dans une casserole faites fondre le beurre à feu doux.

Dans un saladier, mélangez la farine, 100 g de sucre, le beurre fondu, les œufs et le lait pour obtenir une consistance homogène.

Beurrez l'intérieur d'un moule à bords hauts, puis saupoudrez-le d'un peu de sucre. Versez-y la préparation. Répartissez les cerises sur le dessus.

Enfournez pour 45 minutes. Saupoudre du sucre restant avant de servir tiède ou à température ambiante.