



Milliard Par Michel Alix

INGRÉDIENTS : POUR 6 À 8 PERSONNES

- 500g de cerises noires
- 100g de farine T65
- 100 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 2 verres de lait
- 1 pincée de sel fin
- 10 g de beurre

MÉTHODE

- Mélanger la farine, les œufs, le sucre, le sel et le lait
- Beurrer un moule à tarte, y verser la moitié de la pâte, puis les cerises égouttées et recouvrir avec le reste de pâte.
- Disposer quelques noisettes de beurrés sur le dessus
- Laisser cuire 30 mn à four moyen (thermostat 6)



Bonne Dégustation !

