



Millard auvergnat aux cerises de l'Auzon



Chef cuisinier
LARAINÉ Christophe
Lycée René Descartes
COURNON D'AUVERGNE



Préparation
15 min



Cuisson
45 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 180 g de farine de blé de la Limagne
- 5 g de levure
- 30 cl de Lait
- 500 g de cerise locale (cerises noires de préférence)

• Préchauffer le four à 170°.

• Blanchir les œufs et le sucre au batteur.

Incorporer la farine et la levure tamisée puis mélanger.

Ajouter le lait et mélanger à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.

• Beurrer un moule à manqué, laisser figer au frigo. Fariner le fond du moule puis enlever l'excédent.

• Laver et équeuter les cerises. Spécificité du millard : les cerises ne sont pas dénoyautées, afin que le jus ne se mélange pas à la pâte.

• Déposer les cerises au fond du moule, Recouvrir de l'appareil.

Cuire à four chaud pendant 45 min à 170°.

• Après cuisson, saupoudrer d'un peu de sucre ou de sucre glace. A déguster froid ou encore tiède.

