

## Catherine – Ma petite recette de millard Auvergnat

3 œufs – 80g de sucre roux (à ajuster en fonction des cerises)

100g de farine – 1/4 de litre de lait – 25g de beurre fondu

1/2 gousse de vanille ouverte + graines

1 pincée de sel



Cerises bien mures en quantité suffisante pour tapisser complètement le fond du moule.

Chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille et laisser refroidir.

Laver, équeuter et égoutter les cerises.

Ensuite mélanger les œufs entiers et le sucre puis la farine le beurre fondu et enfin le lait refroidi.



Beurrer et fariner un moule à tarte.

Installer les cerises de façon à le tapisser entièrement puis verser le mélange dessus.

Enfourner dans le four préchauffé à 190° pour 35 à 45 minutes.

Servir tiède ou froid (on peut saupoudrer le dessus de sucre glace)

**Plus les cerises seront mures meilleur il sera !**

