

FAR AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 250 g de fruits rouges
- 130 g de sucre
- 30 g de farine
- 40 g de beurre
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait



Préparation :

- Fouetter les œufs, le sucre, la farine et le beurre fondu, puis incorporer petit à petit le lait et la crème.
- Beurrer 4 ramequins,
- Répartir les fruits dans le fond des moules et verser délicatement dessus la préparation.
- Cuire 20 min au four à 180°.