**Crousti-fondant aux fruits rouges**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 6 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Une image contenant texte, alimentation, plat

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

100 g de beurre + 1 noisette

10 feuilles de pâte filo

250 g de framboises

400 g de cerises

75 g de sucre + 2 c. à soupe

3 œufs

200 ml de lait entier

150 ml de crème liquide entière

Préchauffez le four à 180°C et beurrez un plat à gratin avec la noisette de beurre. Dénoyautez les cerises. Répartissez-en les 2/3 dans le fond du plat avec les 2/3 des framboises.

Faites fondre le beurre, badigeonnez-en généreusement une première feuille filo puis froissez la feuille, enroulez-la sur elle-même et placez-la dans le plat. Procédez ainsi pour toutes les feuilles afin d’obtenir un beau volume. Disposez le reste des fruits par-dessus.

Fouettez les œufs avec le sucre, le lait et la crème et versez délicatement au centre du plat. Saupoudrez de sucre et mettez à cuire au four pendant 40 minutes.

**Astuce** : servez le crousti-fondant encore tiède et variez les fruits : abricots, pêches, prunes…

****

**Recette et stylisme : Annelyse Chardon**

**Crédit photo : Julie Mechali / Cniel**