

CROUSTI-FONDANT AUX FRUITS ROUGES

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes



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