

dessert



10 min



30 min



Milhar aux Mûres

Les ingrédients



750g de Mures



75g de farine



4 Oeufs



1 pincée de sel



1 verre d'eau



15g + 30g de beurre fondu



80g de sucre + une cuillère à soupe



25cl de lait

La recette

1

Préparer les mûres: les laver sous le robinet dans une passoire, les sécher en les roulant sur du papier absorbant.

1



2

Mélanger au fouet à main dans un saladier les œufs, le sucre, le sel, le beurre fondu et la farine.

2



3

Délayer avec l'eau et le lait

3



4

Disposer les fruits dans un moule
préalablement beurré.
Verser lentement la pate



Puis cuire au four 180°
pendant 30 min

