

Fondant aux petits suisses et griottes



Pour 6 personnes (moule de 20 cm ou mieux 22 cm de diamètre)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

- 3 petits suisses de 60 g chacun (0 % ou 40 % de MG)
- 3 œufs (calibre moyen)
- 250 g de farine
- 440 ml de lait 1/2 écrémé
- 150 g de sucre semoule
- 80 g de beurre fondu
- 80 g de griottes (voire plus)
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Dans un cul de poule, fouettez les petits suisses avec le sucre.

Incorporez les œufs un-à-un.

Ajoutez le beurre fondu refroidi. *Vous pouvez le faire fondre au micro-onde à puissance moyenne environ 20 secondes un dans une petite casserole à feu très doux.*

Incorporez la farine tamisée en mélangeant à l'aide d'un fouet pour obtenir une préparation sans grumeaux.

Mouillez avec le lait.

Parfumez avec le kirsch. *Vous pouvez aussi ajouter un autre parfum sans alcool comme l'extrait de vanille liquide ou des zestes de citron.*

Déposez des griottes encore surgelées dans le fond du moule. *N'hésitez pas à en mettre plus que moi car j'ai été un peu radine sur celles-ci vue la contenance de mon moule de 20 cm. Je vous conseille donc de prendre un moule de 22 cm de diamètre.*

Glissez au four pour 50 minutes pour un moule de 20 cm de diamètre ou 40 minutes pour un moule de 22 cm (à vérifier). La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Laissez totalement refroidir sur une grille.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. L'idéal étant de le préparer le matin pour le soir ou le soir pour le lendemain.

Saupoudrez généreusement de sucre glace ou servez tel quel.