

## Recette bio : crème renversée à la cerise

- 

### Recette végétarienne

- Recette sans gluten

- 

### Recette sans lait



Et oui ce n'est pas fini les cerises, encore quelques unes dans mon frigo qui me font de l'œil. Ok, je vais bien trouver quoi en faire ;).

Pour 6 ramequins de crème renversée à la cerise

Temps de préparation : 12min

Temps de cuisson : 50 min

### Ingrédients

- 20 belles cerises bio
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait d'amande
- 80g de sucre de canne blond
- 7 morceaux de sucre roux

1. Lavez, dénoyotez et coupez en deux les cerises.
2. Faites fondre les morceaux de sucre roux avec une cuillère à soupe d'eau et faites un caramel que vous répartirez équitablement dans les ramequins.
3. Faites chauffer le lait d'amande avec le sucre.
4. Battez les œufs et versez le mélange lait / sucre par-dessus.
5. Ajoutez les cerises et versez dans les ramequins.
6. Déposez les ramequins dans un plat allant au four et mettez de l'eau chaude à mi hauteur. Enfournez thermostat 4 pendant 50 minutes.

## Le conseil de Karen

Laissez refroidir avant dégustation. Passez un couteau tout autour du ramequin pour faciliter le démoulage.