Les Gourmandises de Marina

BETTELMANN ou mendiant aux cerises

Ingrédients :
- 500 g de cerises
- 5 g de beurre pour le plat
- 100 g de beurre fondu
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 50 g de biscotte
- 150 ml de lait
- 3 œufs
- cannelle en poudre

Préparation :
Allumer le four à thermostat 6-7.
Dénoyauter les cerises. Beurrer un plat à tarte. Y déposer les cerises.
Dans un saladier, mélanger dans l'ordre le beurre ramolli, le sucre, la poudre d'amande, les biscottes écrasées, le lait, les œufs et la cannelle.
Verser cette préparation sur les cerises. Mettre au four 30-40 mn environ. Se déguste tiède ou froid.