

La recette typique de Paray-le-Monial

Le Cacou

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 500gr de cerises noires non dénoyautées
- 100gr de farine
- 150gr de sucre
- 20cl de lait entier
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel

Délayer peu à peu la farine avec les oeufs, le sucre en poudre et le sel. Tout en travaillant, ajouter progressivement le lait. Beurrer le moule et le fariner. Jeter le surplus de farine qui n'a pas collé au beurre.

Déposer les cerises non dénoyautées dans le moule et recouvrir de la préparation.

Enfourner 45min thermostat 6.

Important : les cerises non dénoyautées préservent tout l'arôme du fruit et confèrent toute son originalité au cacou.

BON APPÉTIT !