



Clafoutis aux cerises

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 40 minutes.

Temps de cuisson : 25 minutes.

Ingrédients : 5 œufs 1 pincée de sel 130 g de sucre en poudre + 1 cuillère à café 80 g de farine 60 g de beurre + 1 cuillère à café + de quoi beurrer le moule 30 cl de lait 300/500 g de cerises

Facultatif : 1 sachet de sucre vanillé

Etape 1 : Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Etape 2 : Battez les œufs en omelette. Ajoutez le sel, le sucre et mélangez bien. Le mélange doit être mousseux. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine, avant de délayer avec le lait.

Etape 3 : Lavez, équeutez les cerises et faites-les revenir 3/5 min à la poêle à feu doux avec la cuillère à café de sucre et de beurre.

Etape 4 : Disposez les cerises dans un plat (terre cuite, porcelaine...) bien beurré avec le jus.

Etape 5 : Versez la pâte sur les cerises puis faites cuire à four moyen (thermostat 6/180°C) pendant 25 min.