

Clafoutis aux cerises

Pour 6 personnes
Préparation: 20mn
Cuisson: 30mn



INGRÉDIENTS

- 600g de cerises
- 100g de farine
- 20cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 2CS de sucre

PRÉPARATION:

1. Préchauffer votre four à 180 °C.
2. Laver les cerises et les dénoyauter si vous le souhaitez.
3. Dans un saladier, verser la farine, puis ajouter les deux sucres.
4. Incorporer ensuite les œufs.
5. Délayer le mélange avec le lait progressivement, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
6. Transférer la préparation dans un plat profond pouvant accueillir 8 personnes.
7. Enfourner pendant 30 minutes.

*Ce délice peut être savouré tiède
ou froid!*