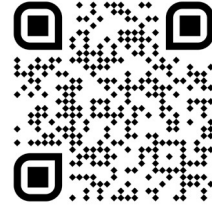


Clafoutis aux Cerises

8

Ingrédients :

600gr de cerises
100gr de farine
60Gr de sucre semoule
1 sachet sucre Vanillé
1 pincée de sel
4 Œufs
20 cl de lait
60gr de beurre
(40gr + 20gr pour le moule)



Instagram



Recette

Préchauffez le four à 200°C.

Dénoyautez les cerises.

Dans un grand bol mélangez la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé.

Incorporez les œufs peu à peu puis le lait petit à petit en continuant de mélanger.

Ajoutez le beurre fondu.

Beurrez grassement le plat, mettez les cerises puis versez la préparation.

Mettez au four pendant 10min à 210°C puis 20min à 180°C