

LE CLAFOUTIS AUX CERISES

DE CLARA

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 5 à 6 personnes



Ingrédients :

- 600 g de cerises
- 30 g de beurre + beurre pour le moule
- 4 cuillères à soupe rase de farine
- 4 cuillères à soupe rase de sucre semoule
- 50 cl de lait
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faites chauffer le four à 200°C, th.7. Beurrez un moule à tarte ou un plat à gratin. Lavez et équeutez les cerises puis disposez-les dans le moule. Faites fondre le beurre. Mélangez dans un saladier la farine, le beurre fondu et le lait.

Dans un autre saladier, battez les œufs avec le sucre semoule. Versez dessus le mélange de farine, de lait et de beurre. Bien mélanger.

Versez la pâte sur les cerises, mettez au four et faites cuire pendant 40 min. Laissez tiédir, puis saupoudrez avec le sucre cristallisé et servez dans le plat de cuisson.

Un grand merci à Clara et sa maman.