



CLAFOUTIS AUX CERISES ET AUX PRALINES ROSES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 35 à 45 mn selon si les plats individuels ou non

Pour 2 personnes:

25 cl de lait entier ou 15 cl + 10 cl de crème liquide

125 g de pralines roses concassées

4 càs de cerises sans jus (j'ai utilisé des cerises dénoyautées en bocal de la marque Andros)

30 g de farine

3 œufs

Beurre pour les plats

Préchauffer le four à 180°.

Faire chauffer le lait avec les pralines en tournant à la cuillère pour que le sucre des pralines fonde.

Battre les œufs et les incorporer petit à petit à la farine pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Ajouter les œufs battus à la crème de pralines en remuant soigneusement. Incorporer ensuite les cerises bien égouttées. Verser dans le (ou les) plat(s) un peu beurré(s) et cuire pendant 35 mn environ.