

Le Clafoutis Limousin

500 g de cerises

70 g de farine

100 g de sucre

20 g de sucre vanillé

250 ml de lait

3 oeufs

1 pincée de sel



Faites préchauffer le four à 190°C.

Beurrez largement un moule à clafoutis et déposez les cerises non dénoyautées au fond du moule.

Dans un saladier, mélangez la farine avec les sucres et le sel.

Incorporez les oeufs un à un puis versez en plusieurs fois le lait froid. Fouettez bien pour avoir une pâte homogène.

Enfournez et laissez cuire environ 45 mn.

Vous pouvez saupoudrer de sucre glace, servez tiède ou froid.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>