

Clafoutis aux cerises



Préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 mn

Ingrédients pour 6 à 8 personnes:

- 1 œuf entier + 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 25 cl de lait
- 100 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de fécule de pommes de terre
- 500 g de cerises
- 1 petit verre de kirsch (optionnellement)
- 1 peu de beurre pour le moule

Recette:

1. Laver et équeuter les cerises. Beurrer un plat et ranger les cerises les unes contre les autres.
2. Mélanger deux jaunes d'œufs, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter 100 g de beurre en pommade, 50 g de farine, 50 g de fécule. Mélanger à nouveau.
4. Ajouter le lait et éventuellement le kirsch.
5. Verser la pâte sur les cerises et cuire au four 30 mn (180°C ou Th 6).