

Clafoutis aux cerises

Ingrédients pour 6 personnes

25cl de lait

2 œufs

1 pincée de sel

100g de farine

45g de sucre

75ml de crème liquide

25ml de kirsch (facultatif)

400g de cerises (j'en ai mis le double)

Préchauffer le four à 200°C, th. 5/6.

Versez le lait dans un saladier, ajouter en fouettant les œufs, le sel, la farine et le sucre. Terminer par la crème et éventuellement le kirsch.

Mettre les cerises* dans un moule beurré, enfourner pour 30 minutes.

Déguster tiède ou froid, saupoudré (ou pas) de sucre glace...

* Je dénoyaute les cerises, à la demande générale, mais il paraît que le résultat n'est que meilleur quand on laisse les noyaux...