

## **Clafoutis aux cerises et aux amandes**

Pour 4 à 6 personnes :

- 750g de cerises
- 150g de sucre
- 2 œufs
- 50g de farine
- 50g d'amandes en poudre
- 1/2 c.c. d'extrait d'amandes amères
- 20 cl de lait entier
- 1 ou 2 sachets de sucre vanillé



1. Rincez les cerises et dénoyautez-les en réservant le jus qui s'écoule pendant cette opération dans une terrine. Ajoutez dans cette terrine 50g de sucre et les cerises. Mélangez.
2. Allumez le four à 180°C.
3. Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez le reste de sucre et mélangez rapidement. Ajoutez la farine, puis les amandes en poudre, l'extrait d'amandes amères et le lait. Mélangez encore.
4. Égouttez les cerises et versez le jus rendu dans la préparation.
5. Beurrez un ou plusieurs moules. Mettez les cerises dedans. Versez la préparation par-dessus.
6. Glissez le ou les moules au four pour 40 min pour un grand moule, 25 min pour des moules individuels.
7. À la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé.