

Clafoutis aux cerises de Céret by Lola

FLEXIPAN®Origine
Moule 6 GRANDS ROUNDS

Ingrédients :

Pour les cerises

- 750 g de des cerises de Céret dénoyautées
- 3 c. à s. de rhum ambré

Pour l'appareil à clafoutis

- 250 g de lait entier
- 6 œufs
- 100 g de farine T55
- 90 g de sucre en poudre

Pour le dressage et la cuisson

- du sucre en poudre

Préparation :

POUR LES CERISES

Préchauffer le four à 200°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée.

Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.




Placer dans un bol et faire macérer, le temps de faire la pâte, dans le rhum.

POUR L'APPAREIL A CLAFOUTIS

Dans le bol, verser le lait, les œufs, ajouter la farine et le sucre.

Mélanger **1 minute - vitesse 5**



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, œufs, râpé, farine, sucre	1 min		5	

POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

Répartir les cerises macérées dans les moules. Verser le jus obtenu dans l'appareil et mélanger.

A l'aide de la petite louche, répartir l'appareil. Enfourner pour 30 minutes de cuisson à 200°C.

Éteindre le four et laisser 5 minutes avant de les sortir.

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

Saupoudrer d'un voile de sucre en poudre.

Bonne dégustation.

