



Petits clafoutis aux cerises

Ingrédients :

(pour 4 petits plats)

500 grammes de cerises

2 oeufs

40grammes de sucre

40grammes de farine

125ml de lait

15grammes de beurre

Préparation :

- 1) Laver les cerises, enlever les queues et les mettre entières, sans dénoyauter (le clafoutis sera plus goûteux), dans des petits plats
- 2) Mettre dans un shaker les oeufs, le sucre, la farine et le lait, bien fermer et secouer
- 3) Ajouter le beurre fondu pas trop chaud, refermer et secouer une deuxième fois
- 4) Répartir la préparation dans les 4 petits plats
- 5) Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés pour environ 20 minutes
- 6) Laisser tiédir, saupoudrer de sucre glace

