

Sur le blog de : *La grenouille mange quoi ?*

<http://lafrogmange.canalblog.com>

## Clafoutis aux cerises

**Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 10 sec + Cuisson au four : 40 mn**

500 g de cerises noires dénoyautées 4 œufs 70 g de sucre semoule 1 pincée de sel 100 g de farine 300 g de lait 20 g de beurre pour le plat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffer le four à 210°/220° (th. 7/8).</li><li>• Dénoyauter les cerises. Le vrai clafoutis limousin se fait avec des cerises entières, plus goûteuses, mais il est plus prudent, surtout à cause des jeunes enfants, de retirer le noyau.</li><li>• Tapiser un moule (ou un plat en terre) beurré et fariné avec les cerises. Verser dessus le jus (si elles en ont rendu pendant l'opération de dénoyautage.)</li><li>• Mettre dans le bol tous les autres ingrédients et mixer <b>10 sec à vitesse 5</b>.</li><li>• Verser la préparation sur les cerises. Cuire au four à 210°/220° (th. 7/8) pendant 40 mn. Saupoudrer de sucre semoule à la sortie du four. Servir tiède ou froid.</li></ul>
--	---

*Conseil Thermomix*

Remplacez les cerises par des poires en quartiers ou par des abricots.  
Si vous utilisez des fruits au sirop, égouttez-les bien au préalable.

La grenouille avril 2011