

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	• Préchauffer le four à 210°/220° (th. 7/8). • 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. • 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.) • Mettre dans le bol tous les autres ingrédients et mixer 10 sec à vitesse 5 . • 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.
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

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