

Clafoutis aux cerises



Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel
- 120 g de sucre roux
- 15 cl de crème épaisse
- 15 cl de lait
- 500 g de cerises

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Dénoyer (ou pas) les cerises.

Bien battre les œufs, le sucre roux, le sucre vanille et la vanille en poudre jusqu'à ce que le mélange mousse et s'éclaircisse. Ajouter la farine tamisée et le sel.

Incorporer la crème épaisse et le lait. Fouetter afin d'obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Répartir les cerises dans le moule en silicone (sinon le beurrer et le fariner) et verser la préparation dessus.

Enfourner à mi-hauteur 45 minutes à 1 heure, la lame d'un couteau devra ressortir propre et sèche.