

Clafoutis aux cerises



Pour 4 personnes :

300 à 400 g de cerises (avec ou sans noyau)

4 œufs

60 g de beurre

9 CS de sucre + 5 CS de farine

Une pincée de sel

25 cl de lait (ou de crème fraîche liquide)

3 gouttes de vanille + 1 sachet de sucre vanillé

- Dans un saladier, battre les œufs avec la moitié du beurre fondu et le sucre.
- Ajouter les gouttes de vanille et la pincée de sel.
- Verser la farine en pluie et mélanger. Ajouter le lait (ou la crème) et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer une heure minimum.
- Verser dans un plat à gratin beurré et ajouter les cerises (avec ou sans noyaux, là c'est chacun ses goûts !).
- Faire cuire 45 minutes à 180°C (four préchauffé) ou 20 à 25 minutes, si on utilise des plats à gratin individuels.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer le clafoutis avec le sucre vanillé et remettre au four.
- A déguster tiède ou froid.

Bonne
sandras