

RECETTE CLAFOUTIS AUX CERISES



INGREDIENTS

1 kg de cerises bien mûres (ou surgelées)
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
4 oeufs
125 g de sucre
Sel
40 g de beurre
30 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé ou du sucre glace

COMMENT FAIRE

Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.

Préchauffez le four 15 mn à 180°.

Dans un saladier, cassez les œufs et battez les en omelette. Ajoutez le sucre et le sel, fouettez ce mélange pendant 5 mn.

Ajoutez la farine et le sachet de levure. Avec une spatule en latex, mélangez le tout.

Ajoutez la farine et la levure, mélangez avec délicatesse. Puis, ajoutez le beurre fondu et le lait.

Choisissez un joli moule qui ira à table et beurrez-le. Ce clafoutis ne se démoule pas.

Répartissez les cerises dans le moule, et versez dessus votre mélange (« l'appareil »).

Enfournez pour 45 mn, à 180°.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé ou de sucre glace et servez comme ça (voir photo de présentation)