



CLAFOUTIS AUX CERISES



La Cerise est le fruit phare de mai jusque juillet.

Ce fruit sucré est parfait pour réaliser des desserts ou des pâtisseries douces et délicieuses à déguster durant les beaux jours.

Ingrédients (8p)

- 300g de cerises fraîches ou surgelées
- 20g de beurre
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 50g de farine
- 30g de sucre en poudre
- ½ sachet de sucre
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

Préparation (10min)

- Lavez préalablement les cerises sous l'eau froide (dénoyotez les cerises à votre guise)
- Préchauffez le four à 210 degrés
- Faites fondre le beurre dans une casserole
- Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé
- Ajoutez les œufs puis le lait au fur et à mesure en mélangeant
- Puis incorporez le beurre fondu à cette préparation
- Munissez-vous d'un plat et graissez-le avec du beurre
- Rangez les cerises et versez votre préparation sur vos cerises
- Insérez votre plat au four pendant 10 min à 210 degrés
- Diminuez la température à 180 degrés et laissez cuire 20 minutes

Et voilà !

Vous êtes prêt pour vous faire plaisir et toujours avec des fruits...!