

CLAFOUTIS AUX CERISES



Beurrez un plat, disposez les cerises (avec ou sans noyaux — avec, c'est plus parfumé). Versez l'appareil : œufs, sucre, farine, lait et vanille battus ensemble. Enfournez 35 minutes à 180°C.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 6 personnes
-

Ingredients

- 500g de cerises
 - 3 oeufs
 - 80g de sucre
 - 80g de farine
 - 25 cl de lait
 - 1 cuillère à café de vanille
 - Beurre pour le plat
-

Préparation

Etape 1

Beurrez un plat, disposez les cerises. Battez oeufs, sucre, farine, lait et vanille. Versez sur les cerises.

Etape 2

Enfournez 35 min à 180°C. Le clafoutis doit être doré et encore tremblotant.