



Difficulté ★★☆☆

## Clafoutis aux cerises



8/10



20 min



30 min



--

### INGREDIENTS

1 gousse de vanille

4 œufs

90 g de sucre

130 g de farine

300 g de lait

30 g de beurre fondu

100 g de crème liquide entière

550 g de cerises

Du sucre glace



### INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 210°.
- Dans un bol, verse les œufs, le sucre, l'arôme de vanille et mélange le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.
- Ajoute la farine et fouette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verse le lait, la crème liquide entière, le beurre fondu et mélange le tout.
- Dépose les cerises au fond d'un plat de 27 cm de diamètre, préalablement beurré.
- Recouvre les cerises avec ton appareil à clafoutis.
- Enfourne pendant 30 minutes.
- À la sortie du four, laisse le refroidir à température ambiante.
- Saupoudre-le de sucre glace avant de le déguster !

## **CONSERVATION**

Le clafoutis aux cerises se conserve au réfrigérateur jusqu'à 48 heures.