

RECETTE

Clafoutis aux cerises



Préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **30 minutes**

Pour : **8/10 personnes**

Astuces

Tu peux conserver ce clafoutis, au frais, jusqu'à 48 heures.

Ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 4 œufs
- 90 g de sucre
- 130 g de farine
- 300 g de lait
- 3 g de beurre fondu
- 100 g de crème liquide entière
- 550 g de cerises
- Du sucre glace

Préparation

1. Préchauffe le four à 210°.
2. Coupe la gousse de vanille en deux et récupère les graines.
3. Dans un bol, verse les œufs, le sucre, les graines de vanille et fouette le tout.
4. Ajoute la farine et fouette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
5. Verse maintenant le lait, la crème liquide entière, le beurre fondu et mélange une dernière fois le tout !
6. Dépose les cerises dans un plat rond, préalablement beurré, de 27 cm de diamètre.
7. Verse ton appareil à clafoutis sur le dessus des cerises.
8. Enfourne pendant 30 minutes.
9. Saupoudre de sucre glace.



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com