



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.