





cette recette vous est proposée par Sandra Pascual www.cuisine-addict.com

## 

## Clafoutis aux Cerises



- 20 min
- ② 30 min

INGRÉDIENTS POUR 6/8 PERSONNES

500 g de cerises
25 cl de lait
25 cl de crème liquide
30 g de beurre
4 ceufs moyens
50 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
50 g de farine

- Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez généreusement votre moule à clafoutis.
- Lavez les cerises, séchez-les soigneusement puis répartissez-les sans les dénoyauter dans le moule.
- Mettez le lait, la crème et le beurre dans une casserole.
- Faites chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé, puis ajoutez la farine et fouettez bien pour obtenir un mélange homogène et sans grumeaux.
- Versez le lait sur la préparation aux œufs tout en fouettant. Versez sur les cerises et enfournez pour 30 minutes environ (cuisson à surveiller).

Bon appétit!