La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Clafoutis aux cerises "Coeur de boeuf"

Dessert Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

La saison des clafoutis commence... Salés, ils mettront en valeur les légumes du jardin et sucrés, ils régaleront les gourmands... Je commence par ce clafoutis aux cerises de notre jardin qui est un classique de la cuisine.

Ingrédients

- 250 g de cerises dénoyautées
- 125 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 60 g de farine - (10g + 50 g)
- 2 oeufs entiers
- 3 cs de sucre semoule
- 2 cs de beurre pour beurrer les plats à gratin
- 1 cs de pineau ou autre alcool
- sucre glace

Préparation

1. Dans un saladier, mettre les 50g de farine et ajouter lentement les oeufs un par un, le lait, la crème, le sucre et l'alcool.

2. Préchauffer le four à 200°C (th.7). Dans des petits plats à gratin beurrés, verser l'appareil. Dans un petit saladier, faire valser les cerises dans les 10g de farine et les répartir sur la pâte. Enfourner 40 minutes.

3. Saupoudrer de sucre glace et bon régal !

Proposé par

La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode