

Clafoutis aux cerises



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Le clafoutis... Rien que ce mot, déjà, nous semble délicieux ! Toujours est-il que le clafoutis est un gâteau composé de cerises masquées d'un appareil à flan. Mais il existe des variantes... Les cerises peuvent être remplacées par des pruneaux, pommes, poires, mûres, pêches, prunes, abricots, mirabelles ou framboises.

Ingrédients

- cerises
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 4 oeufs
- 40 cl de lait
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 paquets de sucre vanillé

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre à feu doux et laissez tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Ajoutez les oeufs battus, le beurre fondu et 125g de sucre. Remuez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Délayez alors avec le lait froid sans cesser de mélanger.
- 2 Lavez, égouttez et dénoyautez les fruits. Vous n'êtes pas obligés de les dénoyauter! Moi, je préfère le clafoutis avec les fruits et les noyaux! Beurrez un plat à gratin et y disposez les cerises sur tout le fond. Versez la préparation sur les fruits.
- 3 Enfournez et laissez cuire 30 minutes dans le four à 220°C (th.7-8). Sortez le plat du four et saupoudrez les 2 paquets de sucre vanillé sur toute la surface du clafoutis. Remettez dans le four 15 minutes. Servez tiède ou froid dans le plat de cuisson. Bon appétit.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

