

## Mini clafoutis aux cerises



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Classique, simple et délicieux, le clafoutis aux cerises est un dessert originaire du Limousin. Traditionnellement, les cerises ne sont pas dénoyautées pour libérer toute leur saveur lors de la cuisson. Ici, pour le côté pratique, elles le sont !*

### Ingrédients

- 600 g de cerises
- 90 g de farine
- 80 g de cassonade
- 30 cl de lait
- 25 g de beurre
- 3 oeufs

### Préparation

- 1 Commencez par mélanger dans un récipient la farine et la cassonade.
- 2 Ajoutez ensuite les oeufs un à un. Remuez bien.
- 3 Puis, incorporez le beurre fondu et le lait. Mélangez à nouveau.
- 4 Beurrez et farinez vos ramequins.
- 5 Placez-y vos cerises (pour faciliter la dégustation, je préfère les dénoyauter) et versez la pâte par dessus.
- 6 Enfourez 30 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



#### La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur [Certi'Ferme.com](http://Certi'Ferme.com).

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

