

Clafoutis aux cerises

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe bombées de farine
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 pincées de sel
- 3 œufs
- 25 g de beurre
- 2 verres de lait tiède
- 500 g de cerises (noires de préférence)

Recette :

- Mélanger au batteur électrique la farine, le sucre, le sel, les œufs, le beurre fondu et le lait tiède.
- Battre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et liquide.
- Beurrer le plat de cuisson.
- Disposer les cerises non dénoyautées dans ce dernier.
- Verser la pâte sur les fruits.

Cuisson :

Four chaud 200° (ou thermostat 6-7) pendant 45 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus).

Variante :

Le clafoutis peut aussi être réaliser avec d'autres fruits tels que la pomme, la poire ou même la prune.