



Clafoutis aux cerises à l'ancienne



Ingrédients

- 600 g de cerises
- 150 g de farine
- 90 g de sucre
- 3 œufs
- 30 cl de lait
- 1 pincée de sel

Préparation

- Équeuter et laver les cerises,
- Déposer les cerises dans un moule, les parsemer de 30 g de sucre et les laisser macérer 30 minutes,
- Préchauffer le four à 180°C
- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Former un puit et y déposer les œufs, puis le lait, bien mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte lisse,
- Verser le mélange sur les cerises dans le moule
- Enfourner pour 40 minutes

Mon astuce :

Penser chaque été à congeler 600 de cerises lavées et équeutées pour déguster ce clafoutis hors saison, dans ce cas laisser macérer les cerises 30 minutes de plus.