



## ***Clafoutis aux cerises***

RECETTES - DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 8

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 100 grammes de sucre
- 100 grammes de farine
- 6 œufs
- 125 ml de lait
- 125 ml de crème 35 %
- 1 c. thé d'essence de vanille
- 1 c. table de beurre
- 5 tasses de cerises, dénoyautées
- Un peu de sucre en poudre pour la décoration

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger la farine et le sucre.
3. Ajouter les œufs, le lait, la crème et l'essence de vanille et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Beurrer généreusement une grande poêle en fonte.
5. Déposer les cerises dans la poêle et verser le mélange aux oeufs.
6. Faire cuire pendant 35 minutes sur la grille du centre.
7. Servir tiède.

