

**Temps de cuisson : 35 minutes**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 8**



## Clafoutis aux cerises

### 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

### Marche à suivre :

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 œufs.
6. Faire cuire pendant 35 minutes sur la grille du centre.
7. Servir tiède.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/07/clafoutis-aux-cerises.html>