

# Recette : CLAFOUTIS AUX CERISES !



Desserts

## CLAFOUTIS AUX CERISES !

### INGRÉDIENTS

500 grammes de cerises  
125 grammes de farine  
100 grammes de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
3 œufs  
30 centilitres de lait  
Beurre pour le moule  
Sucre glace

### PRÉPARATION

1. Laver les cerises.
2. Équeuter les cerises mais ne pas les dénoyauter.
3. Mettre les cerises dans un saladier saupoudrer avec 50 grammes de sucre.
4. Remuer pour répartir le sucre.
5. Laisser macérer pendant **30 minutes** au moins.
6. Dans un second saladier, tamiser la farine.
7. Ajouter la pincée de sel et le reste de sucre en poudre.
8. Battre les œufs en omelette et ajouter-les au mélange farine, sel et sucre.
9. Mélanger.
10. Incorporer le lait.
11. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
12. Beurrer un plat à four.
13. Disposer les cerises dans le plat à four.
14. Verser la préparation sur les cerises.
15. Enfourner **35 à 40 minutes à 180°C**.
16. Sortir le clafoutis du four et laisser-le tiédir.
17. Saupoudrer légèrement de sucre glace.
18. Servir froid.

	Préparation : 15 minutes
	Macération : 30 minutes
	Cuisson : 40 minutes
	<i>C'est à vous de jouer !</i>

Environ 35 à 40 minutes  
180°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*