

RECETTE

CLAFOUTIS CERISE



www.earl-gailet.fr



Préparation : 40 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (6pers.)

5 oeufs
1 pincée de sel
130 g de sucre en poudre
80 g de farine
60 g de beurre + pour beurrer le moule
30 cl de lait
300/500 g de cerises
facultatif: 1 sachet de sucre vanillé



Préparation:

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Battez les œufs en omelette. Ajoutez le sel, le sucre et mélangez bien. Le mélange doit être moussieux. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine, avant de délayer avec le lait.

Lavez, équeutez les cerises, et disposez les dans un plat (en terre par exemple) bien beurré. Versez la préparation sur les cerises puis faites cuire à four moyen (thermostat 6/180°C) pendant 20 à 30 min.

Servez tiède.



Notre conseil

Choisir de préférence la **variété Burlat**. Ne pas dénoyauter les cerises pour conserver leur goût authentique.

