

Clafoutis aux cerises



Pour 6 personnes :

- 700 g de cerises bien mûres
- 2 oeufs + 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 1/4 l de lait
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé

Lavez et équeutez les cerises. Vous pouvez les dénoyauter si vous le souhaitez, plus pratique à manger par la suite.

Allumez le four à thermostat à 180°C. Beurrez un plat à tarte.

Battez les oeufs en omelette, ajoutez la pincée de sel ainsi que le sucre. Mélangez bien. Ajoutez le sucre vanillé, mélangez et ajoutez la farine en pluie. Mélangez bien jusqu'à obtenir un liquide épais et onctueux.

Mettre quelques secondes le beurre au micro-ondes, une fois fondu, rajoutez-le à la préparation puis le lait tout en remuant. Une fois mélangé, ajoutez les cerises à la préparation.

Versez la préparation dans le moule à tarte et enfournez 45 min (jusqu'à ce que le dessus commence à bien dorer).