

CLAFOUTIS AUX CERISES ET LAIT D'AMANDE (thermomix)



Ingrédients :

- 500 g de lait d'amande
- 4 oeufs
- 70 g de sucre en poudre
- 60 g de farine de blé
- 1/2 c à c d'extrait d'amande amère
- 1 c à s d'extrait naturel de vanille
- 300 g de cerises dénoyautées

Préparation:

- préchauffer le four à 150°C
- poser le moule sur la plaque perforée
- mettre dans le bol, le lait d'amande, les oeufs, le sucre, la farine, les extraits d'amande et de vanille
- puis mixer 40 secondes vitesse 4
- verser le mélange dans le moule
- répartir les cerises sur le dessus
- enfourner et cuire 1 heure à 150°C

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site Cookidoo

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.