

CLAFOUTIS AUX CERISES CUISSON AU COOKEO (thermomix + cookéo)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [L'Art de la Cuisine au Cookéo](#)

Ingrédients :

- 120 g farine
- 100 g sucre en poudre
- une demi-gousse de vanille
- 3 œufs entiers
- 150 ml de lait
- 50 ml de crème liquide entière
- 50 g de beurre fondu
- 250 g de cerises dénoyautées
- une pincée de sel
- du sucre glace pour la déco

Préparation :

- mettre dans le bol, la farine, le sel, le sucre en poudre, les œufs et les graines de vanille
- mixer 1 minute à vitesse 3
- Ajouter le lait, la crème et le beurre fondu
- Mixer 1 minute à vitesse 4
- Répartir les cerises uniformément dans un moule qui puisse rentrer dans le panier vapeur du cookeo
- Verser la préparation sur les cerises
- Verser 450 ml d'eau dans le cookeo
- Couvrir le moule d'un film alimentaire
- Placer le clafoutis dans le panier vapeur
- Placer le panier vapeur dans le cookéo
- Mettre en cuisson rapide 15 minutes
- Puis laisser reposer 5 minutes
- Dès que le clafoutis est froid, le saupoudrer de sucre glace.

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

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>