

CLAFOUTIS AUX CERISES CARAMELISEES (cake factory et thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du blog "[Les Recettes de Titi](#)"

Ingrédients :

- 500 g de cerises dénoyautées
- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 500 g de lait
- cassonade

Préparation :

- mettre dans le bol tous les ingrédients sauf les cerises et la cassonade
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- placer les cerises dans le moule du cake factory
- verser la préparation sur les cerises
- placer le moule dans le cake factory
- programmer l'appareil en mode manuel sur 180°C pendant 60 minutes
- dès la sortie du clafoutis, saupoudrez de cassonade
- puis caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine

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

THERMOMINOUX 2021
<http://thermominoux.over-blog.com>