

Mon clafoutis aux cerises

<http://www.lafeecreative.com/2023/06/mon-clafoutis-aux-cerises.html>

Pour 6 personnes.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».



Ingrédients :

3	Œufs
100 g	Sucre en poudre
1	Sachet de sucre vanillé
200 g	Farine tamisée
100 ml	Crème fraîche
500 g	Cerises avec le noyau !

Préparation :

1. Sortir la grille du four et préchauffer le four à 180°C.
2. Dans le Speedy Chef 2, blanchir les œufs et le sucre. Ajouter le sucre vanillé.
3. Ajouter la crème fraîche puis la farine. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
4. Sur la grille froide, déposer le moule à manqué « Fleur » ou dans un autre moule.
5. Le garnir avec les cerises sur deux couches et verser la préparation par-dessus.
6. Enfourner 55 min à 180°C.

Se déguste tiède ou froid ... Bon appétit !

Si vous n'avez pas le Speedy Chef 2, vous pouvez préparer votre clafoutis dans le Bol à pâtisserie 2 l avec le fouet plat.