

Clafoutis aux cerises



Ingrédients :

- 120 g de farine
- 90 g de sucre
- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 30 cl de lait
- 450 g de cerises environ
- Sucre glace

Préparation :

Préchauffez votre four à 160°C.

Lavez les cerises et si vous le souhaitez, dénoyautez-les.

Faites fondre le beurre et laissez le tiédir.

Dans un saladier, battez les œufs avec la farine jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez ensuite le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajoutez le lait petit à petit et mélangez. Ajoutez enfin le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Beurrez un moule puis disposez les cerises au fond. Versez la pâte dessus et veillez à ce que les cerises soient toujours bien réparties.

Faites cuire pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le flan soit bien pris. Une fois cuit, sortez-le du four et laissez-le tiédir ou entièrement refroidir. Saupoudrez de sucre glace. Servez puis dégustez !