

CLAFOUTIS AUX CERISES, LAIT DE COCO ET ZESTE DE CITRON VERT

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min



- 450 g de griottes égouttées**
- 2 gros ou 3 petits œufs**
- 75 g de beurre**
- 20 cl de lait de coco ou crème de coco (non sucrée)**
- 10 cl de lait**
- 120 g de sucre en poudre**
- 50 g de farine**
- le zeste d'un petit citron vert**
- sucre glace pour le décor (facultatif)**

- 1 Egoutter les cerises.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Beurrer un moule de 22 cm de diamètre sauf s'il est en silicone.
- 4 Dans un saladier, mélanger les œufs battus avec le beurre fondu, le lait ou la crème de coco, le lait, le sucre, la farine et le zeste de citron.
- 5 Fouetter pour obtenir un mélange homogène.
- 6 Répartir 2/3 des cerises au fond du moule et verser dessus l'appareil à clafoutis. Répartir le 1/3 restant des cerises sur la pâte.
- 7 Enfourner et laisser cuire 35 min environ, un cure dent doit en ressortir propre.
- 8 Saupoudrer éventuellement de sucre glace.
- 9 Déguster tiède ou froid.