

## Clafoutis aux cerises du jardin



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35-40 minutes

Pour 6 personnes :

- **cerises** : 750g (non dénoyautées)
- **oeufs** : 4
- **cassonade** : 100g + 10g pour le moule
- **lait** : 30 cl
- **crème liquide** : 20 cl
- **farine** : 50g
- **maïzena** : 50g
- **kirsch** : 2 cs
- extrait de **vanille** liquide : 1 cc
- eau de **fleurs d'oranger** : 1 cc
- **beurre** : 20g
- **sucres glace**
- **sel** : une pincée

1. Lavez et séchez soigneusement les cerises. Dénoyautez-les (ou non, selon les préceptes de votre religion !). Préchauffez le four à 200°C.

2. Dans une jatte, battez les oeufs, la cassonade, le sel, la farine et la maïzena tamisées. Ajoutez le lait et la crème, la vanille, la fleur d'oranger et le kirsch.

3. Beurrez et sucrez un plat à gratin, répartissez les cerises au fond, puis versez l'appareil. Enfournez

jusqu'à ce que le clafoutis soit pris au centre (env. 40 minutes).

4. Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace.

<http://www.nataliakriskova.com/article-32966289.html>

