

## CLAFOUTIS AUX CERISES



**Pour 6 personnes :**

**600g de cerises  
5 œufs  
60g de beurre + 1 càc  
30 cl de lait  
130g de sucre en poudre + 1 càc  
80g de farine  
1 pincée de sel**

**Préchauffez le four à 180°C.**

**Battez les œufs en omelette.**

**Ajoutez le sel, le sucre et mélangez bien.**

**Le mélange doit être mousseux.**

**Ajoutez le beurre fondu, puis la farine, avant de délayer avec le lait.**

**Lavez, équeutez les cerises et faites-les revenir 5 minutes à la poêle à feu doux avec les cuillérées à café de sucre et de beurre.**

**Disposez les cerises dans un plat ou dans des ramequins individuels bien beurré avec le jus.**

**Versez la préparation sur les cerises puis faites cuire au four pendant 25 minutes.**

**Servez tiède.**

*<http://tendance-gourmande.over-blog.com>*