

Les Mini Clafoutis

L'incontournable des desserts aux Cerises c'est bien le clafoutis. Certains préfèrent garder les noyaux des cerises pour plus de goût, personnellement j'aime mieux les enlever, je trouve que c'est plus agréable à déguster... Dans ma recette j'ai fais de mini clafoutis dans des petits moules à cakes en silicone mais vous pouvez en faire un grand, dans ce cas là doublez les proportions.

Pour 12 mini Clafoutis :

- 250 g de cerises dénoyautées
 - 40 g de beurre fondu
 - 40 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
 - 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
 - 12 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
 - Du sucre roux

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Disposez dans le fond de vos mini moules vos cerises dénoyautées. (Pensez à beurrer vos moules si ce n'est pas du silicone)

Dispersez un peu de sucre roux par dessus.

Dans un saladier, battez vos oeufs avec le sucre en poudre, le sucre vanillé, le lait puis le fromage blanc.

Ajoutez ensuite le beurre fondu puis terminez par la farine. Mélangez énergiquement.

Versez cette préparation sur les cerises et enfournez ensuite pour 25 minutes.

Dégustez tiède ou froid saupoudrez de sucre glace...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©