

# Recette au Thermomix

## Les gourmandises aux Cerises...

Une recette semblable à celle du clafoutis, vous pouvez choisir de faire ce dessert dans un grand moule, ou comme moi en version mini.

Ingrédients pour environ 60 mini gourmandises :

- Une soixantaine de cerises
  - 40 g de beurre fondu
  - 1/2 gobelet de farine
  - 1/2 gobelet de sucre roux
    - 3 oeufs
    - 2 gobelets de lait
  - 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Dans un premier temps, dénoyauter vos cerises. (Vous pouvez laisser les noyaux, cela donne au clafoutis un petit plus, personnellement je préfère les enlever, je trouve ça plus agréable.)

Préchauffez votre four à 180°C.

Une fois dénoyautées, placez les cerises dans vos moules (ici j'ai utilisé des petits moules en silicone mais vous pouvez choisir de faire un clafoutis dans un grand moule)

Dans votre robot, mettez le beurre fondu, la farine, le sucre roux, les oeufs, le lait et le sachet de sucre vanillé et réglez 1 minute à vitesse 2.

Versez cette préparation sur vos cerises et enfournez pour 30 minutes.

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

[\*deliceyeux@gmail.com\*](mailto:deliceyeux@gmail.com)

Délicieusement, Marine.

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

*Delice-Yeux©*