

CLAFOUTIS AUX CERISES ALLEGE



Ingrédients :

- 500 g de cerises dénoyautées
- 100 g de farine
- 1 c à s d'édulcorant
- 3 œufs
- 250 g de lait écrémé
- de l'extrait de vanille
- de l'extrait d'amande

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, la farine, l'édulcorant, les œufs, le lait et les extraits et mixer 1 minute à vitesse 4
- mettre le moule en silicone sur la plaque perforée
- disposer les cerises dans le moule
- verser la pâte sur les cerises
- cuire pendant 25 minutes

Commentaire :

- la prochaine fois j'augmenterai la quantité de sucre !