

CLAFOUTIS

Ingrédients :

- 500g de cerises dénoyautées
 - 4 œufs
 - 70g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
 - 20cl de lait
 - 100g de farine
 - 40g de beurre fondu

Préparation avec ou sans Thermomix

Préchauffer le four à 210° .
Beurrer le moule et le remplir avec les cerises.

Fouetter les œufs avec le sucre et un sachet de sucre vanillé, puis verser le lait, le beurre fondu quelques secondes au micro ondes, et enfin la farine.

(Au thermomix quelques secondes vitesse 4)

Verser la préparation sur les cerises et mettre en four 10 minutes.

Baisser la température à 180° et faire cuire encore 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit un peu doré et les cerises prises.

A la sortie de four, saupoudrer de sucre vanillé, ou un peu de sucre glace une fois refroidit .