

Clafoutis aux cerises

Ingrédients

450 gr de cerises

2 oeufs

25 cl de lait

4 CS de sirop d'agave

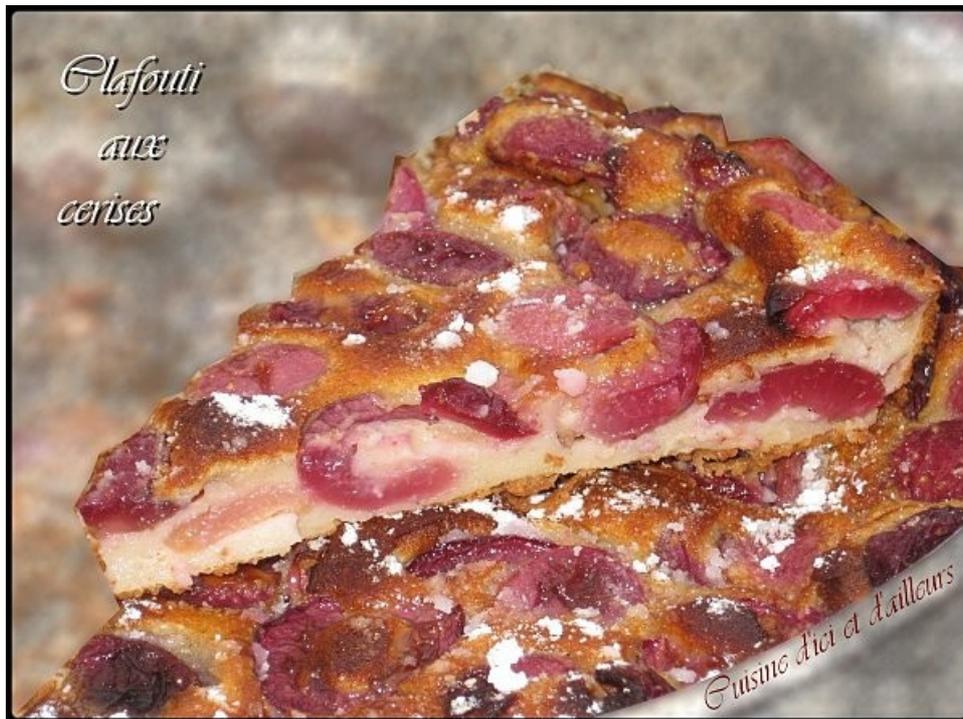
2 sachets de sucre vanillé

50 gr de farine

20 gr de poudre d'amandes

1 CS de Rhum blanc

Sucre glace



Préchauffer votre four à 220°C

Dénoyauter les cerises, mettre dans un bol et verser la CS de rhum.

Dans un autre saladier préparer votre pâte, mélanger la farine + la poudre d'amande. Ajouter un à un les oeufs et mélanger. Ajouter ensuite ensuite les sucres+le sirop d'agave. Bien mélanger. Verser pour finie le lait, vous devez obtenir la texture d' une pâte à crêpes. Verser ensuite les cerises dans la pâte, puis mettre cette préparation dans un moule beurre et enfournez environ 30 mn, le gâteau est cuit quand il commence à être doré