

CLAFOUTIS RHUBARBE ET CERISES

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min



400 g de rhubarbe
400 g de cerises
100 g de farine
200 g de sucre blond de canne
1 pincée de sel
4 œufs
45 cl de lait
50 g de beurre + 10 g pour le moule
2 sachets de sucre vanillé

- 1 Laver, essuyer et équeuter les cerises.
- 2 Laver la rhubarbe, l'essuyer et la coupe en dés d'1 cm.
- 3 Beurrer un plat allant au four. Répartir les fruits dans le plat beurré.
- 4 Faire tiédir le lait. Faire fondre le beurre à feu doux.
- 5 Allumer le four à 210°C.
- 6 Dans un grand saladier, mettre la farine tamisée avec le sucre et une pincée de sel. Remuer puis ajouter les œufs, bien mélanger puis délayer en incorporant le lait tiède puis le beurre.
- 7 Verser la pâte sur les fruits.
- 8 Enfourner et laisser cuire 30 min environ.
- 9 Saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four.
- 10 Servir tiède ou à température ambiante.