



Clafoutis aux cerises sur carrelage

Recette publiée avec l'aimable autorisation de Claude du blog "cuireetramasser"

ingrédients

- Une livre de cerises
- 120g de farine tamisée
- 40 cl de lait
- 4 oeufs
- 150g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 g de beurre
- une pincée de sel



Préchauffer le four à 200°C (th 6-7), beurrer un plat à four (le pyrex donne de très bon résultats). Dans une terrine mélanger la farine, les oeufs, le sel et le sucre semoule jusqu'à ce que l'appareil devienne lisse et homogène. Ajouter le lait progressivement tout en délayant et en fouettant. Ajouter les cerises et verser dans le plat à four. Faire cuire 35 min...Sortir le clafoutis du four, le saupoudrer de sucre vanillé et le remettre au four 5 min...Sortir du four...

Cette recette n'a rien d'exceptionnelle me direz vous...Mais c'est là qu'intervient le fameux coup de main de Claude...Et de l'utilité du balai