



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

CLAFOUTIS AUX CERISES

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régaleront !**





CLAFOUTIS AUX CERISES

Proposé par l'Interprofession des fruits et légumes frais



8 PERSONNES



20 MIN.



40 MIN.

INGRÉDIENTS

- 800 g de cerises
- 130 g de sucre
- 4 œufs
- 130 g de farine
- 30 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- 1 c. à c. d'extrait de vanille (liquide) ou à défaut 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et dénoyautiez les cerises.

Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les à la fourchette avec le sucre.

Ajoutez successivement la farine, le lait et la crème.

Parfumez d'un peu de vanille (extrait liquide ou sucre vanillé) puis mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène (appelée « appareil »).

Répartissez les cerises dénoyautées dans un plat à gratin (ou dans des moules à crème brûlée individuels).

Versez l'appareil à clafoutis dans le plat et enfournez pour 45 minutes de cuisson.

Le clafoutis est délicieux tiède mais il peut être également servi froid.