

Clafoutis aux cerises

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 60g de sucre
- 5 œufs moyens
- 950g de lait
- 600 à 650g de cerises

Préparation

1. Recette : Mélangez le sucre et la farine, puis incorporez les œufs un à un.
2. Ajoutez ensuite le lait.
3. Lavez et équeutez les cerises, et disposez les dans un moule à manqué de 26cm de diamètre.
4. Versez l'appareil à clafoutis sur les cerises.
5. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 45 minutes (la lame du couteau doit ressortir sèche, mais le clafoutis est encore tremblotant à la sortie du four).
6. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com