

Clafoutis aux cerises

Préparation: 10 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 700 g de cerises bien mûres
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 100 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 25 cl de lait
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

Étapes:

- 1) Lavez et équeutez les cerises. Vous pouvez enlever les noyaux ou non.
- 2) Allumez votre four à 180/200°C (thermostat 6/7).
Dans un plat à tarte, mettez le beurre puis enfournez-le.
- 3) Battez les œufs en omelette, ajoutez la pincée de sel ainsi que le sucre. Mélangez bien (au fouet ou au robot). Ajoutez l'extrait de vanille, mélangez et jetez la farine en pluie. Mélangez bien jusqu'à obtenir un liquide épais et onctueux.
- 4) Sortez le beurre fondu du four, ajoutez-le au liquide puis ajoutez le lait tout en remuant. Une fois mélangé, ajoutez les cerises à la préparation.
- 5) Avec un essuie-tout, étalez le beurre resté dans le plat pour le graisser, puis ajoutez la préparation. Ajoutez quelques noisettes de beurre par-dessus.
- 6) Enfournez 45 minutes (jusqu'à ce que le dessus commence à bien dorer).
Dès la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé.
- 7) Servez tiède.