

# Clafoutis Grand-Mère aux Cerises

Insertion/cadre  
noir Type et Zone

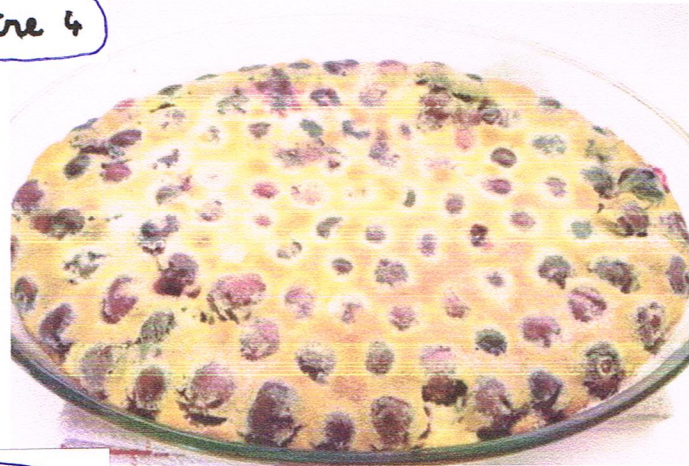
Citre 1

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 45 minutes

Citre 4

## Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 700 g de cerises bien mûres
- 2 oeufs + 2 jaunes d'oeufs
- 5 cuillerées à soupe de farine (100 g)
- 5 cuillerées à soupe de sucre roux (100 g)
- 1/4 de litre de lait (25 cl)
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)



## Préparation de la recette :

Citre 4

Insertion/Image

Lavez et équeutez les cerises.

Allumez votre four à thermostat 6/7 (180/200°C).

Dans un plat à tarte, mettez le beurre puis enfouez-le.

Battez les oeufs 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.

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.



Version  
Imprimable



Ajouter à mon  
carnet



Ajouter au planificateur  
de menu



Ajouter à ma  
liste de courses

Avec  
copie  
d'écran

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.

Enfouez 45 mn (jusqu'à ce que le dessus commence à bien dorer). Dès la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé.

Servez tiède.

Clic Droit/Formatter l'image/Adapter

Style « Corps de texte »

## Mon secret :

La formule du clafoutis peut être utilisée avec d'autres fruits que les cerises. Certaines personnes préfèrent dénoyauter les cerises mais le noyau renforce la saveur.

## Vins :

Avec ce clafoutis servez un vin sucré type Montbazillac

## Décoration :

Pour orner votre table, disposez des bouquets de cerises avec leurs feuilles

Insertion/Cadre  
Voir Type, Bordure, Colonnes