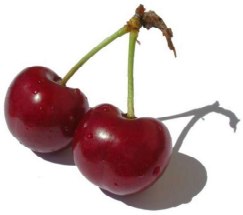
Clafoutis aux cerises

Recette:

Ingrédients :

- 500g de cerises
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 500 ml de lait
- du beurre



Préparation :

- ✓ Préchauffez votre four à 180°C
- ✓ Lavez, équeutez les cerises, dénoyautez les si vous le souhaitez.

- ✓ Disposez les cerises au fond du plat beurré.
- ✓ Mélangez les œufs et le sucre et le sucre vanillé.
- ✓ Ajoutez une partie de la farine, puis la moitié du lait
- ✓ Incorporez ensuite la farine puis la fin du lait
- ✓ Mélangez
- ✓ Ajoutez la préparation aux cerises
- ✓ Faites cuire environ 40 minutes