



Clafoutis aux cerises

*100 g de farine
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 dl de crème
2 dl de lait
3 jaunes d'œuf
1 œuf entier
50 g de beurre fondu*

Mélanger dans une terrine la farine, le sucre, le sucre vanillé, la crème et le lait.

Incorporer les œufs battus.

Incorporer le beurre.

Mettre la préparation dans un plat à gratin beurré

Déposer les cerises sur la pâte.

Cuire 50 minutes au four à 180°

Avant de servir, on peut saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Truc:

Ce plat peut se manger chaud, froid ou tiède

On peut utiliser toutes sortes de fruits à la place des cerises.
(Raisinetts, abricots, pruneaux, fraises...)