

Clafoutis grand-mère aux cerises

Ingrédients :

Pour 6 personnes

450g de cerises fraîches ou surgelées
30g de beurre demi-sel + 20g pour le moule
3 œufs
15 cl de lait
75g de farine
45g de sucre en poudre
3/4 d'un sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
Sucre glace



Préparation :

10 mn

Cuisson : 30 mn

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, équeutez-les et égouttez-les. Enlevez les noyaux,

Faites fondre les 40 g de beurre dans une petite casserole.

Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporez les œufs peu à peu puis le lait petit à petit en continuant de mélanger.

Ajoutez le beurre fondu.

Beurrez grassement le plat.

Rangez les cerises puis versez la pâte à clafoutis.

Mettez au four pendant 10 mn à 210°C puis baissez à 180°C et cuisez encore 20 mn.

Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.