



Les Jardiniers du Val d'Authion
Notre site:lesjardiniersduvaldauthion.fr

Clafoutis aux cerises

ingrédients

- 500 gr cerises
- 125 gr de farine
- 50 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs
- 25 cl de lait

Préparation

Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel avec les œufs.

Ajoutez le lait petit à petit tout en mélangeant.

Équeutez et nettoyez les cerises. Mettez les dans un moule beurré. Versez l'appareil dessus.

Cuire 30 minutes à 190°C.

Et voilà, votre clafoutis aux cerises est prêt!