



Clafoutis aux Cerises

Ingrédients

- 425g de cerises fraîches
- 4 œufs
- 60g de sucre
- 1 pincée de sel
- 80g de farine
- 50g de beurre
- 30 cl de lait

Préparation

- Battez les œufs, le sucre et une pincée de sel.
- Ajoutez la farine, le beurre fondu puis le lait. Dans un plat à clafoutis, disposez les cerises puis versez la préparation.
- Cuire 35 min à 210°C.