

# Clafoutis de ma cherry

Recette printanière du limousin merveilleuse avec des cerises  
mais pas que













### **Ingrédients:**

- 750 g de cerises noires ou autres fruits à noyau par exemple des mirabelles
- 80 g de beurre
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre
- 100 g de farine tamisée
- 33 cl de lait
- 1 sachet sucre vanillé

### **Ustensiles:**

- 1 plat à gratin en porcelaine ou pyrex
- 1 dénoyauteur

- 1 casserole
- 1 saladier ou cul de poule
- 1 fouet

### **Préparation :**

- Beurrer le plat avec 20 g de beurre
- Rincer les fruits, les éponger, les dénoyauter et les ranger au fur et à mesure au fond du plat
- Faire fondre 40 g de beurre dans une casserole
- Allumer le four thermostat 200°
- Battre les œufs en omelette, ajouter le sel et le sucre en fouettant
- Verser ensuite la farine en pluie petit à petit en continuant de fouetter
- Ajouter le beurre légèrement refroidi et le lait
- Verser la pâte sur les fruits dans le plat
- Eparpiller le beurre restant en petits morceaux (facultatif)
- Enfourner pour 45 mn
- Surveiller la cuisson, si le dessus bruni trop vite mettre une feuille de papier aluminium
- Soudrez de sucre vanillé à la sortie du four (facultatif)
- Servir tiède ou froid

**Bon appétit !**