



Recettes de clafoutis

LE TEMPS DES CERISES

Pour un clafoutis on dit
tous oui !

RECETTE POUR 6
PERSONNES

EN DESSERT A LA PLACE DU FROMAGE DU FRUIT ET DU PAIN

Ingrédients :

250 ml de lait

200 à 300 gr de cerises

100 gr de farine

2 oeufs

80 gr de sucre

Battre le sucre et les oeufs. Délayer la farine dans un peu de lait froid. Mélanger aux œufs et allonger avec le restant de lait. Au fond d'un plat, placer les cerises, recouvrir de crème.

Cuire 30 min à 180 ° C

