

LA RECETTE ! de Jeannine

CLAFOUTIS AUX CERISES BIGARREAUX

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10-15 MN
CUISSON : 45 MN



- Cerises : 500g
- Œufs : 3
- Sucre en poudre : 40 à 50 g
- Farine (fine) : 50 g
- Lait : 3 dl

IDÉE

On peut remplacer les cerises par des groseilles égrenées, des pommes émincées, des abricots pas trop mous coupés en deux.



LA RECETTE ! de Jeannine

CLAFOUTIS AUX CERISES BIGARREAUX

PRÉPARATION

1. Mélanger à la cuillère le sucre et les œufs. Ajouter peu à peu la farine en la saupoudrant puis délayez progressivement avec le lait (la consistance est légèrement plus liquide que celle de la pâte à crêpe).

2. Placer les cerises équeutées dans un plat rectangulaire allant au four et préalablement beurré (le clafoutis est meilleur si les cerises sont serrées et que la préparation les recouvre à peine).

3. Pour le goût, on laisse les noyaux aux cerises sinon leur jus se répand et c'est raté, mais on prévient les invités qu'il y a des noyaux !

4. Placer à four moyen 45 mn. Il est cuit lorsqu'il présente une surface qui a gonflé et uniformément dorée/brune.

CONSEIL

On peut le servir tiède, il est presque meilleur le lendemain.

