

CLAFOUTIS AUX CERISES

Pour 6 personnes



Gateau

2 cuillères à soupe de farine de blé

3 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de poudre d'amande

2 oeufs

125 gr de lait 1/2 écrémé

400 gr de cerises

10 gr de beurre

Dans un plat à gâteau rond suffisamment profond, verser la poudre d'amande, la farine et le sucre, puis mélanger et réaliser un puits.

Casser ensuite les oeufs au milieu et fouetter progressivement pour incorporer les solides petit à petit.

Battre énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

Ajouter le lait au mélange et fouetter à nouveau.

Il est ensuite préférable de laisser la pâte reposer pendant environ 30 minutes.

Répartir les cerises et verser la pâte par-dessus, puis enfourner pendant 25 min. à four chaud 200 °

[Bon appétit](#)