

Clafoutis Suprême aux cerises

- 600 gr de cerises noires.
- 3 beaux œufs.
- 75 gr de sucre roux.
- 80 gr de farine.
- 60 gr de beurre.
- 30 cl de lait.
- Une pincée de sel.



- Lavez les cerises fraîches sans les équeuter, les laisser sécher.
- Battez les œufs avec le sucre et le sel pour obtenir un mélange mousseux.
- Faire fondre le beurre dans le lait.
- Verser le lait, le beurre et la farine à la première préparation.
- Equeuter les cerises sans les dénoyauter.
- Disposer les cerises dans le fond d'un plat beurré à bord haut de format moyen.
- Verser la préparation dessus.
- Enfourner à four chaud 180°, chaleur position convecteur naturel, pour 25 minutes environs.

Astuces : Si vous avez congelez des cerises, mettez-les telles quelles, sans les décongeler.

Les cerises noires sont les meilleures pour les clafoutis, à défaut choisissez des cerises qui ont du goût.

Les noyaux donnent du goût au clafoutis, c'est pour cette raison qu'ils sont laissés.

Vous pouvez ajouter à votre préparation une cuillère d'eau de vie de cerise ou de mirabelle.