

CLAFOUTIS AUX CERISES



Pour 6 personnes :

- 3 œufs entiers
- 3 cuil. de sucre
- 1 cuil. ½ de farine
- 1 cuil. ½ de maïzena
- 1 brique de 20 cl de crème
- 1 verre de lait
- un peu d'alcool
- Cerises
- Bien mélanger le tout au fouet.
- Beurrer un moule à manquer, étendre les fruits et verser la préparation.
- Cuire à 180° au moins 45 minutes en surveillant.

Se mange tiède ou froid, peut se faire avec des fruits de saison : poires, pommes, etc...

Bonne réussite et bon appétit.

Recette proposée par Hélène.

Mots-clés :