



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 40 mn

Ingrédients : 8 personnes

- 500g de cerises
- 300g de crème fraîche épaisse
- 3 oeufs
- 80g de sucre en poudre
- 100g de poudre d'amandes
- 50g de fécule de maïs (*de type Maïzena*)
- 100ml de lait entier
- vanille liquide

## Clafoutis aux cerises

### PREPARATION

1 – Préchauffer le four th 6 / 180°C / chaleur tournante

2 – Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.

3 – Bien mélanger la poudre d'amandes avec la fécule de maïs : puis l'incorporer au mélange précédent oeufs/sucre, tout en fouettant.

4 – Ajouter ensuite la crème fraîche épaisse, le lait et la vanille liquide.

5 – Beurrer et sucrer un moule à charnière (*cela sera plus facile pour le démoulage*). Déposer les cerises entières puis recouvrir de pâte à clafoutis.

### CUISSON

Mettre en cuisson TH 6 / 180°C pendant 40 à 50 mn selon votre four. Puis laisser refroidir le clafoutis dans son moule : le démoulage sera facilité. Ouvrir le moule à charnière. Saupoudrer de sucre glace et de sucre coloré...et bonne dégustation.