

# Clafoutis aux cerises

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 5 min - Cuisson : 30 min*

## Ingrédients :

- +/- 500g de cerises (dénoyautées ou pas)
- 4 œufs
- 60g de sucre + 50g sur les fruits
- 1 pincée de sel
- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30cl de lait
- 2 à 3 gouttes d'extrait d'amande amère
- 50g de beurre + 20g pour le moule
- Sucre glace



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet et un plat à tarte*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Fouetter les œufs avec les 60g de sucre et la pincée de sel.
- Incorporer la farine et la levure.
- Délayer soigneusement avec le lait pour obtenir une pâte lisse et homogène, semblable à une épaisse pâte à crêpe.
- Faire ramollir le beurre un peu au micro-ondes et l'ajouter à la préparation.
- Ajouter l'extrait d'amande amère.
- Disposer les fruits dans le plat à tarte beurré avec les 20g de beurre. Saupoudrer de 50g de sucre sur les fruits.
- Verser l'appareil sur les fruits.
- Cuire 30 à 35 minutes environ.
- Déguster tiède ou froid en ayant saupoudré d'un peu de sucre glace.

*Bon appétit !!!!!*