

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 35 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Lavez, équeutez et dénoyotez les cerises ou pas suivant les goûts, puis réservez.
Faites tiédir le lait et faites fondre le beurre dedans.
Mélangez la farine et le sucre.
Ajoutez les oeufs, l'huile, mélangez bien afin d'obtenir une pâte bien lisse.
Ajoutez à la préparation le lait avec le beurre.
Beurrez généreusement un moule à manqué (ou autre).
J'ai utilisé pour cette recette un moule rectangulaire de 24x18 cm.
Déposez au fond les cerises bien serrées.
Versez la pâte sur le dessus des cerises.
Enfournez environ 35 minutes.
Laissez refroidir à température ambiante et démoulez votre clafoutis.
Si vous avez un joli plat en porcelaine pour la cuisson, ne le démoulez pas.

Source de la recette
Mon amie Nathalie "Mes Nâthisseries"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Profitez du temps des cerises pour faire ce délicieux clafoutis
Normalement dans la tradition les cerises ne sont pas dénoyotées.
Pour ma part je préfère la version sans noyaux, aussi plus facile pour les enfants.
Recette super, facile et simplement délicieuse.

Ajouter un commentaire



CLAFOUTIS AUX CERISES



Ingrédients

700 g de cerises
(pour moi dénoyotées)
125 g de farine
60 g de sucre
3 oeufs
1 cuillerée à café
d'huile végétale
25 cl de lait
30 g de beurre



