



# LE CLAFOUTIS

et Malika Turin - Courcée Gourdisme

Recette  
de Ghislaine  
Corrézienne



## INGRÉDIENTS

500 g de cerises  
125 g farine  
4 oeufs  
100 g sucre  
25 cl lait  
1 sachet de sucre vanillé  
20 g de beurre ramolli  
1 pincée de sel

POUR 6 PERSONNES



20 min



45 min

- 1 Beurrez un moule ou un plat à gratin. Étalez les cerises entières et saupoudrez-les de 50 g de sucre.
- 2 Mélangez les œufs, la farine, le sucre, 1 pincée de sel et le sucre vanillé. Délayez avec le lait. Versez cette pâte fluide sur les cerises et laissez reposer 30 min.
- 3 Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire le clafoutis 45 min. Saupoudrez de sucre glace avant de le servir tiède (ou froid) dans le plat.