Clafoutis aux cerises

Un flan léger et doré qui enrobe les cerises. Le dessert d'été le plus simple, prêt en cinq minutes.

6 personnes	10 min préparation	35 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de cerises
- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 80 g de farine
- 300 ml de lait
- 50 ml de crème liquide
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 10 g de beurre pour le plat

Préparation

1. Beurrer un plat et y répartir les cerises lavées et équeutées.
2. Mettre les œufs, le sucre, la farine, le lait, la crème et la vanille dans le bol.
3. Mixer jusqu'à une pâte lisse.
   30 sec / vitesse 5
4. Verser la pâte sur les cerises.
5. Cuire 35 minutes à 180°C jusqu'à ce que le dessus soit doré.
6. Servir tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.

Le conseil de Tiha
Garde les noyaux, ils donnent un petit goût d'amande à la cuisson.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.