

# clafoutis aux cerises

## Ingrédients pour 4 parts:

- 250g de cerises noires
- 50g de farine
- 15cl de lait + 5 cl de crème fraîche
- 2oeufs
- 90g de sucre semoule
- 10g de sucre vanillé
- 1petite pincée de sel



-Beurrez un plat rectangulaire et préchauffez le four à 180° C.

-Mélangez au fouet la farine, les oeufs, le sel et les sucres puis ajoutez **progressivement** le lait et la crème en continuant de fouetter.

Versez la pâte dans le plat et ajoutez les cerises.

Enfournez 35 à 40 minutes, Vérifier la cuisson et sortir le clafoutis du four. Laisser tiédir et saupoudrer de sucre glace.

C'est un Délice!!!!