Clafoutis cerises Amarena

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 10 MIN

CUISSON 30 MIN

Ingrédients

100 g de farine
300 g de cerises amarena *
1 pincée de sel
40 g de beurre demi sel + 20 g pour le moule
4 œufs
20 cl de lait
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
Sucre glace

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole.
3. Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé.
4. Incorporez les oeufs peu à peu puis le lait petit à petit en continuant de mélanger. Ajoutez le beurre fondu.
5. Beurrez le plat, rangez les cerises amarena puis versez la pâte à clafoutis.
6. Mettez au four pendant 10 min à 210°C puis baissez à 180°C et cuisez encore 20 min.
7. Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente & nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt