

CLAFOUTIS AUX CERISES

Ingrédients :

- 600 g de cerises
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 25 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 c à c d'extrait de vanille (liquide) ou à défaut 1 sachet de sucre vanillé.



Recette :

1. Préchauffer le four à 180°C. Laver et dénoyauter les cerises.
2. Dans un saladier, casser les œufs et les battre à la fourchette avec le sucre.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel