

CLAFOUTIS AUX CERISES



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 500 g de cerises dénoyautées - (fraîches ou décongelées) - 100 g de sucre blond ou de cassonade - 1 noix de beurre pour les moules - sucre glace (voir la recette) - 4 oeufs - 120 g de farine - 400 ml de lait entier - 30 g de beurre demi-sel fondu - quelques grappes de groseilles

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Placez tous les ingrédients dans la cuve sauf les cerises et les groseilles et lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 8 (sans chauffer). Rassemblez la préparation au centre de la cuve et relancez le programme EXPERT pour 30 secondes. Mélangez les cerises à la préparation.
3. Versez la préparation dans des moules individuels ou dans un moule à manqué préalablement beurrés et enfournez pour 40 minutes. Lavez les grappes de groseilles. Décorez les clafoutis de groseilles et de sucre glace avant de servir.

Cook Expert ■