

CLAFOUTIS à LA CERISE AVEC UN FOND DE TARTE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 600g Cerise
- 100g Farine
- 4 Oeufs
- 200g Lait
- 60g Sucre
- 1 sachet Sucre vanillé
- 40g Beurre très mou

Préparation:

- Nettoyer et dénoyautez les cerises.

- Préchauffer le four à 210°

- La pâte Brisée: Vous la trouvez dans la rubrique recette de basic

- Versez la farine, les sucres, le lait, les œufs et le beurre dans le bol puis mixer 30 sec/ vitesse 5.

- Placez les cerises soit sur la pâte étalez dans un fond de tarte ou alors directement dans un moule en silicone ou plat à tarte en verre.

- Versez la préparation crémeuse sur les cerises.

- Puis enfournez pendant 10 minutes à 210° et 25 minutes à 180°

Laissez tiédir et servir.