

CLAFOUTI AUX CERISES AIGRES



Ingrédients pour un plat de 21x31x6 (6-8 personnes) :

2 kg de cerises aigres (Griottes ou Montmorency)

5 œufs

150 g de sucre

200 de farine

75 g de beurre

1/2 l de lait tiède

1 pincée de sel

1 cs d'extrait de vanille ou d'amande amère (facultatif)



- Mélanger dans cet ordre : les œufs, le sucre, la farine, le beurre fondu, le lait, le sel pour obtenir un appareil de consistance assez liquides.
- Beurrer un moule assez grand.
- Mettre dedans du sucre en poudre et le faire accrocher aux parois du moule.
- Mettre les cerises dénoyautés (de préférence) dans le moule, puis l'appareil par dessus.
- Faire cuire 40 à 45 minutes au four thermostat 6 (180 °C).
- Servir le clafoutis tiède ou froide.