Clafoutis aux cerises

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs entiers + un jaune
- 125g de sucre roux + un peu pour le moule
- 20g de fécule de maïs
- 10g de farine
- Une pincée de sel
- 100g de crème épaisse
- 150ml de lait entier
- Environ 20g de beurre pour beurrer le moule
- 500g de cerises (sans noyaux)

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Battre les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajouter le sucre, la farine, la fécule de maïs et le sel.
- Incorporer la crème et le lait en remuant bien pour obtenir un mélange homogène.
- Beurrer généreusement votre moule et le saupoudrer de sucre roux.
- Disposer les cerises au fond du moule, puis les recouvrir de la préparation.
- Enfourner pour 30-40 minutes.

Retrouvez la recette en vidéo en scannant ce QR code