

Clafoutis de Cerises

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 180 Kcal

Charge glycémique par portion: 17.017

Les ingrédients

- 25.0 cl lait demi écrémé
- 1.0 u Vanille Gousse
- 50.0 gr Sucre
- 125.0 gr Farine de blé
- 3.0 u Oeuf
- 1.0 cs Crème Fraîche 30pc
- 500.0 gr Cerise
- 1.0 u Sachet levure chimique

Préchauffer le four à 190°C

Préparation de la pâte à gâteau

Dans une terrine, mélangez le sucre et les oeufs. Ajouter la farine en mélangeant bien à la cuillère en bois ou au fouet et la crème fraîche.

Délayez le mélange avec le lait tiède aromatisé à la vanille (faire diffuser la gousse de vanille dans le lait chaud), puis ajouter le sachet de levure.

Dans un grand plat allant au four (en silicone de préférence), disposez les cerises non dénoyautées. Versez doucement la préparation sur les cerises.

Cuisson

Cuire au four à 190°C pendant 30 à 40 minutes.

Présentation

Dégustez tiède !

