

CLAFOUTIS aux CERISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes

Préparation 15 min

Cuisson 40 min

INGRÉDIENTS

• 600 g de cerises • 140 g de sucre • 150 g de yaourt grec • 1 càs de vanille (ou de rhum vanillé) • 100 g de farine • 200 g de crème légère • 3 œufs • 1 pincée de sel

RÉALISATION

Beurrer un moule à tarte et le réserver au frais. Laver et dénoyauter les cerises. Préchauffer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, fouetter le sucre avec les œufs. Ajouter le yaourt, la crème, la vanille, la farine en pluie.

Verser cette préparation dans le moule, répartir les cerises dessus et enfourner pour 40 minutes. Laisser refroidir puis réserver au frais.