

Clafoutis aux cerises de Cyril Lignac (Tous en cuisine) :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de cerises lavées, séchées et équeutées
- 200g de farine
- 4 œufs
- 150g de sucre
- 50cl de lait
- 1 pincée de sel fin
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- beurre pour le moule

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez le moule bien généreusement.

Dénoyautez les cerises si vous le souhaitez (la cuisson sera un peu plus longue).

Dans un saladier, versez les œufs, mélangez-les, ajoutez le sucre, une partie de la farine et le sel, mélangez, versez une partie du lait, versez le reste du lait et de la farine, mélangez. Parfumez avec le kirsch. Déposez les cerises dans le plat à gâteau et coulez l'appareil dessus. Enfournez 35 minutes.