

Clafoutis aux Cerises du Vaucluse

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CERISE(S)	600g dénoyautées (de Modène)
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	350 ml
- KIRSCH	1 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	50g
- MAIZENA	90g
- SUCRE IMPALPABLE	125g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- BEURRE	25g + 25g

Recette:

- Dénoyautez les cerises.
- Placez le sucre glace, la maïzena, la poudre d'amandes et le sucre vanillé dans un récipient.
- Ajoutez les œufs et fouettez le tout.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez la crème tout en mélangeant.
- Ajoutez enfin le beurre fondu et le kirsch.
- Beurrez le plat à gratin.
- Déposez les cerises dans le fond du plat.
- Versez la pâte sur les cerises et enfournez pendant 35 minutes.

