

## *Clafoutis de Cerises et Noix de Coca*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| - CERISE(S)          | 300 - 350g dénoyautées |
| - OEUF(S)            | 4                      |
| - SUCRE SEMOULE      | 60g                    |
| - LAIT               | 100 ml                 |
| - CRÈME FRAICHE      | 125 ml                 |
| - ESSENCE DE VANILLE | 1 c à café             |
| - NOIX DE COCO       |                        |



### **Recette:**

- Préchauffez le four à 150°C.
- Fouettez les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange moussieux.
- Ajoutez le lait, la crème et la vanille. Fouettez de nouveau.
- Dans des assiettes creuses, répartissez les cerises.
- Nappez du mélange aux œufs.
- Saupoudrez de coco.
- Enfournez pour 25-27 minutes.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

Une variante est de faire mariner les cerises dans un peu de Kirsch.