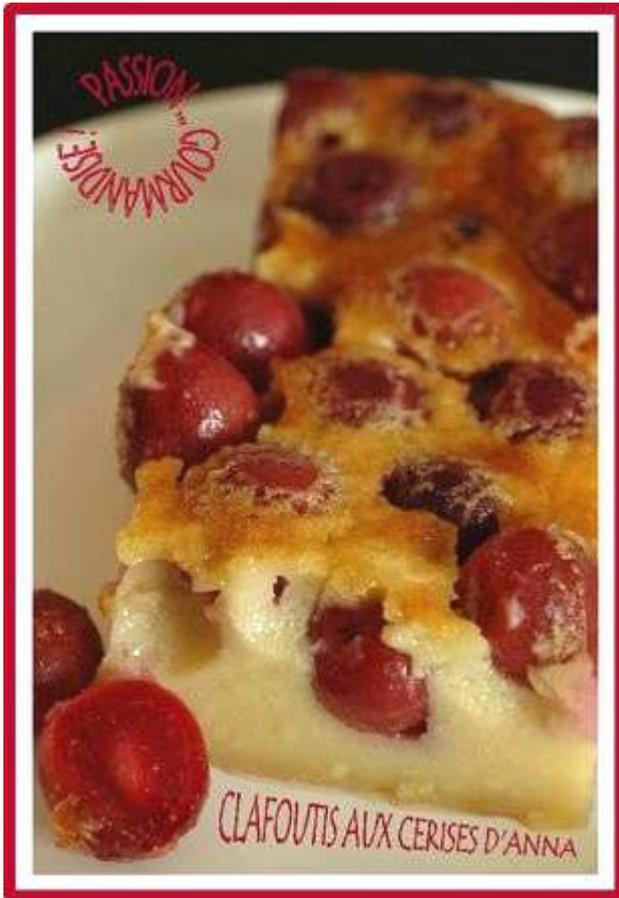


CLAFOUTIS AUX CERISES D'ANNA

Pour 6 personnes



1 kg de cerises (pour un plat en porcelaine ou pyrex de 34 cm x 23 cm)

250 g de sucre en poudre

125 g de farine non fluide

80 à 100 g de beurre

6 œufs

1/2 l de lait

1 pointe de sel

- 1 Rincer, égoutter et équeuter les cerises.
- 2 Préchauffer le four th 7 (210°C).
- 3 Beurrer généreusement le moule.
- 4 Dans une terrine, mettre la farine, le sel, le sucre et mélanger.
- 5 Ajouter les œufs entiers au creux du mélange et bien travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et onctueuse.
- 6 Ajouter le beurre fondu peu à peu en continuant à travailler la pâte.
- 7 Verser le lait en travaillant toujours la pâte pour qu'elle soit fluide, de consistance semblable à une pâte à crêpes.
- 8 Répartir les cerises sur le fond du moule. Verser la pâte sur les cerises.
- 9 Faire cuire dans le four préchauffé 15 min à 210°C puis 30 min environ à 180°C. Couvrir d'une feuille de papier aluminium en cours de cuisson si besoin.
- 10 Servir tiède ou froid.