



Clafoutis aux cerises à la farine d'épeautre



Pour 6 à 8 personnes

15 mn de préparations
40 mn de cuisson

Ingrédients :

- 500 g de cerises
- 1/2 verre de rhum
- 25 cl de lait
- 80 g de farine
- 60 g de sucre complet
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs à température ambiante
- Du sucre glace pour servir

Préchauffez votre four à 180°.

Beurrez et farinez votre moule à manqué.

Mélangez dans un bol les cerises et le rhum.

Réservez.

Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre complet et le sucre vanillé et la pincée de sel.

Ajoutez les oeufs et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez peu à peu le lait sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une pâte qui ressemble à une pâte à crêpe épaisse.

Disposez les cerises parfumées au rhum au fond du moule.

Versez dessus la pâte.

Enfournez et laissez cuire entre 35 et 40mn.

Le clafoutis est cuit lorsque la pâte prend une jolie couleur dorée.

Sortez du four et laissez tiédir.

Saupoudrez votre clafoutis avant de le servir encore juste tiède.