

Les recettes du mas d'Issoire

Clafoutis aux cerises

Ingrédients:

Cerises non dénoyautées

120 gr de farine

100 gr de sucre

¾ l de lait entier

3 œufs

Préparation:

Mélanger la farine et le sucre dans un grand bol.

Casser un à un les œufs dessus et malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Incorporer progressivement le lait à l'aide d'une grosse cuillère.

Beurrer largement le fond d'un plat (rectangulaire et profond).

Déposer les cerises. A la fin elles doivent se toucher...

Enfourner à 180° pendant au moins une heure. Pour tester planter la pointe d'un couteau qui doit ressortir presque sans trace.