



Clafoutis à la cerise

Ingredients

3 oeufs
90g de cassonade
100g de poudre d'amande
50g de maïzena
150g de lait entier
220g de crème épaisse entière
1cuillère à soupe d'arôme vanille
500g de cerises (au choix)

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade

Ajouter la poudre d'amande, la maïzena et mélanger

Incorporer le lait, l'arôme et la crème

Verser la préparation dans un plat et parsemer de cerises

Enfourner 45 minutes