

Clafoutis aux cerises

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 120 g de farine
- 40 g de fécule de maïs
- 80 g de sucre
- 20 cl de lait (végétal!)
- 10 cl de crème (végétale!)
- 550 g de cerises
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Préchauffer le four à 220°C.

Mélanger la farine, la fécule et le sucre.

Ajouter la crème.

Ajouter le lait petit à petit.

Disposer les cerises dans le moule.

Répartir la crème sur les cerises.

Saupoudrer de sucre vanillé.

Faire cuire à 220°C pendant 10 min.

Faire cuire à 180°C pendant 30 min.

Catégorie : Entremets

Samedi 19 mai 2018

mimmydou.fr