CLAFOUTIS AUX CERISES

Ingrédients :

- 500 gr de cerises
- 100 gr de farine
- 50 gr de sucre
- 4 œufs
- ½ litre de lait

Préparation :

- ☞ Préchauffe ton four à 180°C
- ☞ Dans un bol, fouette les œufs, le sucre et la farine jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ☞ Ajoute le lait progressivement
- ☞ Dans un moule à tarte, dispose les cerises et verse la pâte dessus
- ☞ Cuis au four pendant 20 minutes
  La pâte doit durcir et être dorée.

A service tiède.

Chef Olivier CHAPUT
LE SHOW DEVANT
38 rue Georges Ledigot
94800 Villejuif