



# Les papilles d' **Udibri**

## CLAFOUTIS AUX CERISES



Temps de préparation  
15 min



Temps de cuisson  
40 min



Portions  
2 personnes



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Clafoutis



Type de recette  
Recette sucrée/ Dessert

### Ingrédients

- 150g de cerises
- 2 œufs
- 30g de sucre de canne
- 30ml de crème fleurette
- 145ml de lait 1/2 écrémé
- 50g de poudre d'amandes
- 50g de farine
- 20g de maïzena
- 5g de beurre fondu
- 1 càc de rhum vieux

### Instructions

- Préchauffer le four à 180C.
- Laver les cerises, les sécher et les placer dans le moule (16 cm ici).
- Mélanger le lait et la crème.
- Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la farine, la maïzena et la poudre d'amandes.
- Incorporer progressivement le mélange lait/crème tout en remuant.
- Ajouter enfin le beurre fondu et le rhum.
- Verser la pâte dans le moule jusqu'à recouvrir toutes les cerises.
- Enfourner pendant 35 à 40 minutes à 180C.
- Une fois refroidi, démouler et saupoudrer de sucre glace.
- A vos papilles !

