

Le clafoutis aux cerises

Pour 4 personnes

500 g de cerises noires; 125 g de farine; 100 g de sucre fin cristallisé; 1 pincée de sel; 3 œufs; 2 verres de lait; une noix de beurre frais.

Préparation

1. Essuyer les cerises, enlever les queues, laisser les noyaux. Beurrer un plat à four. Y disposer les cerises. Dans une terrine, mettre la farine et faire un creux au centre. Ajouter le sel, le sucre et mélanger bien. Puis casser les œufs un à un tout en mélangeant bien le tout. Verser le lait, peu à peu en continuant le mélange au batteur électrique, afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Parsemer d'un peu de cannelle.

2. Répandre la pâte sur les fruits et laisser cuire 25 à 30 minutes. Le clafoutis se mange tiède ou froid, selon vos goûts.