

Clafoutis aux cerises & lait d'amande



QUANTITÉ

6 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 100g de farine
- 4 oeufs
- 120g de sucre
- 55g de beurre
- 400mL de lait d'amande non sucré
- 1 pincée de sel
- 500g de cerises
- Du rhum brun



Dans un bol, mettez les cerises lavées et sans les queues puis ajouter un peu de rhum.
Laissez reposer au moins 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, les œufs, le sucre et le sel.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Versez le mélange beurre-lait dans le saladier et mélangez bien de façon à obtenir une pâte liquide et uniforme (comme une pâte à crêpes).

Beurrez votre moule.

Disposez les cerises au fond du moule (ne mettez pas le rhum qui a été imbibé. Vous pouvez le garder pour le prochain clafoutis).

Versez la pâte par dessus

Enfournez pendant 45 minutes à 180°C.

La pâte doit se tenir (texture type flan) et le dessus doit être légèrement doré.