



## Clafoutis aux cerises



### Ingrédients

- Pour 8 personnes :  
Equivalence : 1 portion de fromage (30g) + 1/8 baguette (30g de pain) + 1 fruit
- 800 g de cerises dénoyautées
- 4 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 160 g de farine
- 200 ml de lait ½ écrémé
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de kirsch



### Préparation

- Battre dans un grand saladier les 4 œufs et les 2 jaunes d'œufs avec le sucre et la pincée de sel.
- Ajouter la farine et bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.
- Puis incorporer le lait à la pâte. Verser le kirsch, et ajouter les cerises.
- Verser la préparation dans un moule à manquer légèrement beurré et fariné.
- Mettre au four, préalablement préchauffé, et laisser cuire 30 mn à thermostat 7.

