

Clafoutis de cerises du Parc du Jura argovien

Dessert (végétarien)



Temps de préparation: env. 10 minutes

Temps de repos: env. 30 minutes

Temps de cuisson: 30 - 40 minutes

Ingrédients

- 750g de cerises avec noyaux
- 100g de farine
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 2dl de lait
- 2dl de crème
- 1 c.s. d'huile
- 1 c.s. de kirsch

Préparation

- Fouetter les œufs et faire une pâte avec de la farine, le sucre et le sel.
- Ajouter lentement la crème et le lait et mélanger pour obtenir une pâte lisse et pour que des bulles d'air se forment. Laisser lever la pâte pendant 30 minutes.
- Beurrer le plat à gratin et saupoudrer de sucre glace.
- Mettre les cerises dans le plat et recouvrir de pâte.
- Préchauffer le four à 200°C. Placer le plat au four et réduire la température à 175°C après 25 minutes. Le temps de cuisson complet est de 30 à 40 minutes.
- Saupoudrer le clafoutis de sucre glace et servir tiède.