

Recette du clafoutis (de Mr Christophe Felder)

Préparation : 15 min **Cuisson** : 30 à 40 min Pour **4 à 6 personnes**

Ustensiles	
	balance électronique
	four
	fouet
	batteur électrique
	grand bol
	5 petits bols
	moule 25cm de diamètre
	1 verre
	couteau
	cuillère à café
Ingrédients pour le clafoutis	
	500 g de cerises noires
	110 g de farine
	4 oeufs
	1 pincée de sel
	90 g de sucre
	15 cl de lait
	1 cuill. à café de beurre
	50 cl de crème liquide
	1 cuill à café de rhum brun
	1 sachet de sucre vanillé
	30 g de beurre (pour le moule)
	50 g de chapelure (pour le moule)

1



Préchauffez le four à 210°C (th.7)

2



Dans un grand bol, fouettez les œufs avec les sucres semoule et vanillé, le sel et la farine.

3



Incorporez le lait et la crème liquide en fouettant énergiquement puis versez le rhum. Mixer le tout pendant 10 secondes.

4



Déposer les cerises dans le fond du moule beurré et saupoudré de sucre. Versez la préparation aux œufs par-dessus. Ajoutez le beurre coupé en morceaux.

5



Faites cuire au four pendant **30 à 40 min**. Servez tiède ou froid.

