



Clafoutis à la cerise

Ingredients

3 oeufs
90g de cassonade
100g de poudre d'amande
50g de maïzena
150g de lait entier
220g de crème épaisse entière
1cuillère à soupe d'arôme vanille
500g de cerises (au choix)

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et la cassonade 20s/vitesse 3.5

Ajouter la poudre d'amande et la maïzena 15s/vitesse 3

Verser le lait et l'arôme vanille 10s/vitesse 3

Ajouter la crème épaisse 15s/vitesse 3

Verser la préparation dans un plat et parsemer de cerises

Enfourner 45 minutes