

Recette réalisée avec le LG DuoChef

Mini clafoutis aux cerises noires

Pour 8 ramequins :

- 4 œufs
- 125g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 100g de farine
- 250 ml de lait
- 30g de beurre + QS pour beurrer les ramequins.
- 700g de cerises
- sucre glace

Beurrez les ramequins



Lavez et équeutez les cerises. Faites fondre le beurre.

Préchauffez le four à chaleur tournante à 180°C.

Battez les œufs en omelette. Ajoutez la pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélangez. Tamisez la farine et jetez la en pluie dans la préparation à base d'œufs. Remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez le beurre fondu refroidi dans la pâte et terminez en versant le lait.

Mettez 10 cerises par ramequin. Arrosez avec la préparation à base de lait.

Déposez les ramequins sur le trépied bas.

Enfournez, pour 25 minutes de cuisson en chaleur tournante combinée (200°C / 300 Watts).

Quand les clafoutis sont tièdes, saupoudrez-les de sucre glace.

Réservez au réfrigérateur et servez bien frais.

Recette réalisée par Papilles et Pupilles - <http://www.papillesetpupilles.fr/>