



# clafoutis aux cerises



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

70 grammes de beurre (+ un peu)  
70 grammes de farine  
100 grammes de sucre (+ 2 cuillères à soupe)  
1 pincée de sel  
3 œufs  
280 ml de lait entier  
400 grammes de cerises  
1 cuillère à soupe de kirsch

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre 1 cuillère à soupe de beurre.
- 2.** Tamisez la farine et mélangez-la avec le sucre, le sel, les œufs, le beurre fondu et le lait. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- 3.** Dénoyautez les cerises et mélangez-les avec le kirsch.
- 4.** Beurrez un moule à tarte. Recouvrez le fond de cerises et nappez-les de pâte.
- 5.** Coupez le beurre restant en fines tranches et disposez-les sur la pâte.
- 6.** Saupoudrez du reste du sucre.
- 7.** Laissez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.