

## *Clafoutis aux cerises*

**Ingrédients** : pour 4 personnes

60 cerises ; 4 œufs ; 40 cl de lait demi-écrémé ; 80gr de farine ; 4 cuillères à café de sucre (ou fructose).



**Préparation** : Préchauffer le four thermostat 5 (180°C).

Dans un saladier, mettre la farine et le sucre. Ajouter la moitié du lait et les œufs, remuer. Ajouter le lait restant et remuer.

Dans un moule à tarte bien beurré, mettre les cerises entières non-dénoyautées.

Ajouter la préparation (farine, œufs, lait).

Mettre au four pendant 35 minutes.

*Bon appétit !*

Retrouvez toutes nos recettes sur : [www.art-delices.fr](http://www.art-delices.fr)