



Clafoutis aux cerises comme à Reims

30/07/2019 à 11h54

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500g de cerises
- 4 œufs
- 70 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 25 cl de lait
- 100 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 biscuits roses de Reims

Préparation :

- Equeutez et dénoyautez les cerises. Gardez 10g de beurre pour beurrer un plat à gratin en Pyrex. Faites fondre le reste 1 mn dans le four à micro-onde, à puissance maximale;
- Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse;
- Ajoutez ensuite la farine, le sucre vanillé, mélangez, puis ajoutez le lait et le beurre fondu;
- Ecrasez les biscuits roses de Reims et saupoudrez-en le fond du plat à gratin préalablement beurré;
- Ajoutez les cerises dans le mélange de sucre, lait, farine et œufs puis versez le tout dans le plat. Faites cuire 5 mn à 50% de la puissance puis 4 mn à puissance maximale. Laissez refroidir avant de démouler.