



## Clafoutis aux cerises noires

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Allez ! la saison des cerises est arrivée.

### Ingrédients :

- 500 gr de cerises noires avec les noyaux
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 125 gr de farine T55
- 4 œufs frais entiers
- 3 dl de lait entier
- 1 gousse de vanilles
- 10 ml de cognac\*

## Pour 8 personnes

### Réalisation de la recette :

Pour commencer, **chemiser un plat carré de 20 cm** de côté. Le réserver au réfrigérateur. Casser les œufs entiers dans un saladier et ajouter le sucre en poudre. **Blanchir** légèrement puis ajouter la **farine tamisée**. Mélanger délicatement en commençant sur un côté du saladier pour éviter la **formation de grumeaux**. Intégrer le reste de la farine tout en fouettant. Tout en fouettant,



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

ajouter le lait froid et le cognac\*. Vous pouvez remplacer le cognac par un autre alcool. Je suis **charentais** et nous baignons dans le cognac....

Ouvrir dans le sens de la **longueur une gousse de vanille** et l'ajouter à votre préparation. Sortir du réfrigérateur **le plat et ajouter les cerises entières** dans le fond du plat. Verser la préparation et cuire au four. 50 minutes à 180 °C. **Laisser refroidir avant la dégustation.**

