ici Paris

# Clafoutis aux cerises

*Recette : Interfel. Photo : Philippe Dufour/Interfel*

**POUR 6 PERSONNES**

- 600 g de cerises
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 25 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuil. à c. d'extrait de vanille liquide ou 1 sachet de sucre vanillé

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises.
2. Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les à la fourchette avec le sucre.
3. Ajoutez successivement la farine, le lait et la crème liquide.
4. Parfumez avec un peu de vanille puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
5. Répartissez les cerises dans un plat à gratin (ou dans des moules à crème brûlée individuels). Versez l'appareil à clafoutis dans le plat et enfournez pour 45 minutes.
6. Le clafoutis est délicieux tiède, mais il peut être également servi froid.

*À savoir :* traditionnellement, dans le clafoutis les cerises ne sont pas dénoyautées ; auquel cas, attention à prévenir les invités !

**ET ON BOIT QUOI ?** Les Jamelles Clair de Rose 2019, Pays d'Oc. Un joli rosé méditerranéen, élégant, frais et rond en bouche qui exhale des arômes floraux et fruités (framboise et grenadine). 6,95 €, *Nicolas, cavistes.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*