

Recette de Loën

Clafoutis

De ma grand-mère

2 g de beurre / 50 g de chapelure 500 g de cerises noires
avec noyau / 4 œufs / 110 g de farine / 90 g de sucre
semoule / 5 cl de crème liquide / 5 cl de lait / 1 c. à
c. de sucre vanillé / 1 noix de beurre & petite pincée de
sel

Tu préchaufferas le four à 210 °C (th. 7).

Dans un saladier, tu fouetteras les œufs avec le sucre vanillé et
le sel et la farine. Tu incorporeras le lait et la crème
liquide en fouettant énergiquement puis tu verseras le tout et
le Cointreau. Tu mixeras le tout pendant 10 sec.
Tu déposeras les cerises dans le fond du moule beurré et tu
soudras de sucre. Tu verseras la préparation aux œufs par-
dessus. Tu ajouteras le beurre coupé en petites parcelles.
Tu feras cuire au four pendant 30 à 40 min. Tu le serviras tiède
ou froid.

Tu feras