

Clafoutis Rhubarbes et Cerises



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

Clafoutis Rhubarbes et Cerises

- 125g de farine
- 200ml de lait
- 1 pincée de sel
- 100g + 3 cuillère à soupe de sucre
- 2 oeufs frais
- 200g de cerise
- 200g rhubarbe
- 2 cuillère à soupe de sucre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 20g de beurre

Préparation :

1. Laver et dénoyauter les cerises
2. Laver et éplucher la rhubarbe et la couper en lamelles ou en tronçons
3. Verser dans une casserôle 2 cuillères à soupe d'eau, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre et le sucre vanillé pendant 10 minutes puis laisser refroidir.
4. Dans un saladier mettre de la farine en fontaine, ajouter le lait au centre, un peu de sel, 100g de sucre en poudre et les oeufs
5. Délayer progressivement en incorporant la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
6. Beurrer le moule
7. Mélanger la compotée avec l'appareil à clafoutis
8. Déposer le tout dans le moule et ajouter les cerises
9. Enfourner pendant 30 minutes