



# LA FICHE RECETTE N° 13



## Bec sucré Bec salé



### CLAFOUTIS AUX CERISES

Pour un moule carré de 25 cm de côté :

- 4 œufs battus à la fourchette
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- une pincée de sel
- 1/3 de litre de lait
- des cerises aigrettes ou classiques



Allumez votre four à 190/200°.

Mélangez les œufs battus avec le sucre. Ajoutez la farine, puis le lait, puis le beurre fondu et le sel jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène.

Versez l'appareil dans un moule généreusement beurré, parsemez de fruits tant qu'il vous plaira !!

Ceux qui aiment beaucoup les fruits les feront se chevaucher, ceux qui apprécient le fondant de la pâte à clafoutis lui laisseront une plus grande place...

Cuisez 35 minutes. Dégustez tiède... ou froid !