

Clafoutis limousin

Préparation : 30 mn, cuisson : 45 mn.

Pour 4 personnes.

2 œufs, 3 c à soupe de farine, 4 c à soupe de sucre en poudre, un grand verre de lait, 350 g de cerises.

Dénoyauter les cerises à l'aide d'un dénoyateur.

Mélanger dans un récipient la farine, le lait, 3 c à soupe de sucre et les œufs. Verser cet appareil sur les cerises et mettre la préparation dans un plat en pyrex beurré.

Porter au four moyen 45 mn. A mi-cuisson, saupoudrer la surface avec la cuillerée à soupe de sucre restante. Servir froid.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.