

CLAFOUTI AUX CERISES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 90 g de farine
- 15 cl de lait
- 1 càs de rhum (facultatif)
- 1 càs d'huile de tournesol
- qqs amandes effilées (facultatif)
- 750 g de cerises

Dans une poêle, faire griller à sec les amandes effilées. Garder.

Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers avec le sucre. Ajouter la farine et bien mélanger. Incorporer le lait, l'huile et le rhum. Verser cette préparation dans un moule préalablement beurré. Disposer les cerises.

Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre, et disposer les amandes effilées.

Faire cuire env. 40 min dans un four th.6.