

Clafoutis aux cerises



Ingrédients nécessaires

cerises : 400g
sucre glace : 4cs
sucre blanc : 50g
farine : 100g
beurre : 10g
lait : 4cs
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2
levure chimique : 2cc

Préambule

Un clafoutis aux cerises est un délicieux dessert qui ravira les petits et les grands. Découvre comment le préparer avec l'aide de Lapinou.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à une grande personne de préchauffer le four à 180°C. Ensuite, étale le beurre au fond du plat dans lequel tu vas faire le clafoutis.



Etape 2

Mélange les œufs et la farine dans un grand saladier.



Etape 3

Rince tes cerises dans une passoire.



Etape 4

Ajoute la levure et la pincée de sel dans le saladier et mélange bien.



Etape 5

Ajoute le lait et mélange une nouvelle fois.



Etape 6

Si tu le souhaites, dénoyaute tes cerises. Sinon, dispose-les juste au fond du plat.



Etape 7

Saupoudre de sucre tout le plat.



Etape 8

Verse ta préparation sur les cerises.



Etape 9

Demande à un adulte d'enfourner le clafoutis pendant 30 à 40 minutes à 180°C.



Etape 10

Une fois que le clafoutis est sorti du four, saupoudre-le de sucre glace. Bonne dégustation !

