Clafoutis grand-mère aux cerises

Dessert - Très facile - Bon marché - Végétarien

[](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_clafoutis-grand-mere-aux-cerises_29896.aspx)

**Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 8 personnes) :**- 600 g de cerises   
- 40 g de beurre semi-sel + 20 g pour le moule  
- 4 oeufs  
- 20 cl de lait  
- 100 g de farine  
- 60 g de sucre en poudre  
- 1 sachet de sucre vanillé  
- 1 pincée de sel  
- sucre glace

**Préparation de la recette :**

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).  
Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, équeutez-les et égouttez-les. Personnellement j'enlève les noyaux, mais la recette traditionnelle veut qu'on les laisse, donc c'est à vous de voir si vous les laissez ou pas...  
Faites fondre les 40 g de beurre dans une petite casserole à fond épais. Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporez les oeufs peu à peu puis le lait petit à petit en continuant de mélanger. Ajoutez le beurre fondu.  
Beurrez grassement le plat, rangez les cerises puis versez la pâte à clafoutis.   
Mettez au four pendant 10 mn à 210°C puis baissez à 180°C et cuisez encore 20 mn.  
Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.

**Remarques :**

Ce clafoutis est délicieux et c'est le beure demi-sel qui fait toute la différence!! Petites variantes:  
- avec des poires (4 bien mûres)en ajoutant 1 pincée de cannelle et 5 cl de rhum;  
- avec 600g d'abricots en ajoutant 1 pincée de gingembre.