

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **CLAFOUTIS**

#### **Ingrédients :**

- 400 gr de cerises " bigarreaux de Bessenay "
- 4 œufs entiers
- 125 gr sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 80 gr de farine
- 1/4 de l. de lait.
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 gr de beurre

#### **Recette**

- Laver à l'eau froide et équeuter les cerises, les disposer dans un plat bien beurré.
- Faire un puits avec la farine, y casser et mélanger les œufs UN à UN. Ajouter le sel, le sucre et délayer avec le lait Le mélange doit être bien lisse.
- Verser la pâte sur les cerises, et parsemer la surface de noix de beurre.
- Cuire à four moyen pendant 45 min, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien pris et doré.
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir propre.
- Laisser refroidir et saupoudrer de sucre vanillé. Servir tiède.

#### **Conseil :**

- Surtout, ne dénoyautez pas les cerises, c'est le noyau qui donne, sa saveur incomparable au clafoutis.

**Bonne Dégustation**