

Encas - Facile
4 personnes

 10 min  45 min



CLAFOUTIS AUX CERISES

Ingédients

- 350 g de cerises
- 40 g de sucre
- 40 g de maïzena
- 2 œufs
- 200 ml de lait ½ écrémé
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de kirsch (facultatif)

Préparation

1- Beurrez un plat à gratin.

2- Dans un saladier, mettez la maïzena, les œufs, le sucre, la vanille. Travaillez bien ce mélange et ajoutez le lait.

3-Disposez les cerises dans le plat à gratin beurré. Répartir la préparation à clafoutis.

4-Faire cuire au four, 30 min à 180°C.

Matériel

- 1 plat à gratin
- 1 saladier
- 1 verre gradué
- 1 fouet

Valeurs Nutritionnelles

POUR 1 PERSONNE

- **Energie** : 153,5 Kilocalories
- **Glucides**: 32,8 g
- **Lipides**: 3,2 g
- **Protides**: 5,6 g