



## Les clafoutis cerises et biscuits roses

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 1 h. Frais : 2h.

### Ingrédients

Lait entier : 10 cl (= 100 g)  
Crème entière : 10 cl (= 100 g)  
Sirop de fraise bonbon Monin® : 5 cl (= 50 g)  
Oeuf : 1  
Sucre en poudre : 50 g  
Poudre de biscuits roses de Reims® : 50 g  
Cerises griottes ou burlat : 250 g

*Farine et beurre pour les moules*

### Matériel

une balance ménagère  
4 plats à tartelettes ou clafoutis  
un bol  
une jatte  
un fouet  
un dénoyauteur



### Réalisation > la préparation

1. Dans la jatte, mélanger le lait, la crème et le sirop.  
*- évidemment, si vous disposez d'un sirop à la cerise, cela en réhaussera l'arôme, mais je n'en avais pas et finalement c'était très agréable ainsi -*
2. Dans le bol, fouetter l'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
3. Mêler les 2 préparations dans la jatte puis ajouter la poudre de biscuits roses.
4. Beurrer et fariner les moules.
5. Dénoyauter les cerises et les déposer au fond des moules.  
*- je préfère toujours laisser les noyaux de cerises afin qu'elles aient plus d'arôme mais ma toute petite devant en manger aussi, j'ai du faire une exception... -*
6. Préchauffer le four à 100°C.
7. Verser la pâte à clafoutis dans les moules.

### Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 1 heure, puis laisser refroidir durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)