



Clafoutis cerises au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Moment de la journée | Été

400 g de cerises de Montmorency
50 g de sucre en poudre
125 g de farine + une pincée de sel
3 oeufs
300 ml de lait
1 gousse de vanille
20 g de beurre
120g de Nutella®

Spécial Été – Ile-de-France

Préchauffer votre four à 180 °C.

Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.

Fouetter les oeufs avec les 50 g de sucre en poudre, ils doivent doubler de volume puis ajouter la farine. Bien mélanger, jusqu'à obtenir une pâte homogène, ajouter le lait avec les graines de vanille progressivement.

Beurrer un moule à tarte et déposer les cerises. Verser l'appareil à clafoutis dessus.

Enfourner pour environ 30 à 40 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir et décorer les parts de filet de Nutella®.