



# Clafoutis

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

1500 g de fruits (-+); cerises  
10 œufs  
300 g sucre  
250 g farine  
70 gr de beurre  
2,5 sachets de sucre vanillé  
200 ml de crème soja cuisine  
650 ml lait (lait de soja)  
sel

## Préparation

Préchauffer le four (180°C)  
Mettre dans un plat beurré et  
parsemer de sucre  
les fruits.

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

### Préparation

Préchauffer le four (180°C)  
Mettre dans un plat beurré et parsemer de sucre  
les fruits.  
Mélanger les œufs avec le sucre, puis la farine, bien remuer.  
Ajouter le sucre vanillé, la crème liquide ainsi que le lait et le  
beurre fondu.  
Verser sur les cerises  
Pour finir: saupoudré de sucre vanillé à la sortie du four.

### Varier les fruits,

cerises, pruneaux, abricots, rhubarbes, banane-coco, pommes,  
myrtille, cassis ....

**Ou que pensez-vous d'un clafoutis de cerises blanches, mascarpone  
et pistaches torréfiées?**

### Ajouter:

250 g de mascarpone  
5 poignées de pistaches grillées salées