



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 fruit.

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