

## CLAFOUTIS AUX CERISES

Apports nutritionnels par personne					
Énergie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium	Vitamine D
<b>360 Kcal</b>	<b>9 g</b>	<b>10 g</b>	<b>60 g</b>	<b>105 mg</b>	<b>1 µg</b>

Pour 5 pers.

500 g. de cerises  
30 g. de beurre  
125 g. de farine  
3 oeufs  
125 g. de sucre  
30 cl de LAIT  
Une pincée de sel.

Dans un plat à gratin beurré, déposer les cerises en une couche.

Dans une terrine, mettre la farine, le sucre et la pincée de sel. Y incorporer les œufs légèrement battus puis délayer avec le lait pour obtenir une pâte bien lisse. Verser sur les cerises et cuire à four chaud (230°) pendant 30 min.