Les Recettes
au fil des saisons

Clafoutis aux cerises

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Mélanger la farine et le sel dans un saladier.
Ajouter les œufs et le lait petit à petit.
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
Incorporer les cerises et remuer sans trop mélanger.
Verser la pâte dans un moule.
Enfourner pendant 20 minutes.
Laisser tiédir puis démouler. Servir tiède ou froid, saupoudré d'un peu de sucre glace.

Ingrédients
pour 6 personnes

- 250 g de cerises dénoyautées
- 75 g de farine
- ½ l de lait écrémé
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- quelques amandes effilées
- sucre glace

Adapté de https://www.fourchette-et-bikini.fr/recettes/recettes-minceur/clafoutis-minceur-aux-cerises.html

Procurez-vous vos légumes chez les producteurs locaux:
www.Hainaut-terredegouts.be

Province de HAINAUT
Observatoire de la Santé
HD HAINAUT DEVELOPPEMENT
Certifié ISO 9001
observatoiresante.hainaut.be - hainaut-developpement.be

Editrices responsables: Helen Barthe-Batsalle - Observatoire de la Santé du Hainaut - Rue de Saint-Antoine 1, 7021 Mons - Nathalie QUEVY, Province de Hainaut - Hainaut Développement, boulevard Initialis 22 - 7000 MONS - crédit photos: Shutterstock