



Clafoutis aux cerises



partenaire de vos recettes fruitées

Préparation : 15 min **Cuisson** : 45min **Pour** : 6/8 personnes

Il vous faut :

- 100g de farine
- 125g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- 2 pincées de sel
- 25g de beurre
- 25cl de lait
- 75g de **Cerises** déshydratées



Les conseils du chef

- préchauffer le four à 180°C
- battre les oeufs dans un saladier puis ajouter sucre et sel et fouetter 5 min
- verser farine et levure et mélanger délicatement
- incorporer le beurre fondu et le lait
- beurrer un plat et y placer les **Cerises** C'O Fruit
- Verser l'appareil et mettre à cuire 45 min à 180 °C

Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.co-fruit.com



Et aussi sur les réseaux sociaux !