CLAFOUTIS LIMOUSIN AUX GRIOTTES

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

500g de griottes

4 œufs

125g de sucre

75g de farine

50g de beurre

25cl de lait

vanille

2 sachets de sucre vanillé

* Recouvrir le fond d’un moule beurré avec 500g de griottes.
* Fouetter jusqu'à blanchiment 3 œufs + 1 jaune d'oeuf + 125g de sucre + 1 pincée de sel.
* Incorporer 50g de beurre fondu + 75g de farine.

Bien mélanger.

* Délayer avec 25cl de lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
* Ajouter une pointe de vanille.
* Verser la pâte sur les cerises.
* Saupoudrer de 2 sachets de sucre vanillé.
* Cuire au four 45 min à 1h à 180°C.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/05/29/21259697.html