



THE J.M. SMUCKER Co

Clafoutis aux cerises

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 55 mins 12 N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 3 œufs
- 1 boîte de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 2 tasses (500 mL) de cerises dénoyautées
- **Garniture :**
- sucre glace

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser de beurre une assiette à tarte de 10 po (25 cm).

Step 2:

Battre le sucre avec les œufs à vitesse moyenne élevée pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe et pâlisse en couleur. Baisser à faible vitesse et ajouter le lait évaporé, la vanille et la farine. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lié. Laisser la pâte reposer dans le bol pendant 10 minutes.

Step 3:

Mettre les cerises dans l'assiette à tarte. Verser la pâte sur les fruits.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et jusqu'à ce que la crème pâtissière soit ferme. Servir chaud ou à la température ambiante. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Images

