

HELENE FREBOURG

Clafoutis Cerises

La liste des courses

- 500 g de cerises
- 90 g de sucre + 2 cs
- 75 f de farine
- 40 cl de crème épaisse
- 3 oeufs
-

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- Préchauffez le four à 200°C
- Posez le moule marguerite sur la plaque alu perforée
- Dans le cul de poule, battre les oeufs avec le sucre
- Incorporez la farine, puis la crème
- lavez les cerises
- les dénoyautez si vous voulez
- couvrir le fond du moule avec une bonne couche de cerises
- couvrir avec le mélange
- saupoudrez de sucre
- four 45 mn

Recette inspirée de Yummy magazine n°9, page 16
<http://fr.calameo.com/read/000552457a266bf498b96>

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

Moule Marguerite

Saupoudreuse

Grille Fleur

Fouet Ergonomique

CH 8



Support Cul de Poule

FM 456



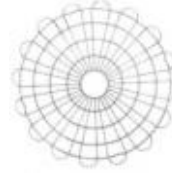
Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 8



Cul-de-Poule 25 cm

MA 11



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 111029



Lot de 2 Maniques

MA 703019



MA 703020



MA 703025



MA 400300



VR00176



Créer ma thématique