[**Clafoutis aux cerises.**](http://ladydiet.com/clafoutis-aux-cerises-le-gateau-roi-de-lete/)

temps de préparation : 50 mnpour 4 personnes:

- 500 g de cerises noires  
- 60 g de sucre en poudre  
- 80 g de farine  
- 2 pincées de sel  
- 2 œufs  
- 20 cl de lait 1/2 écrémé  
- 6 g de beurre

- Préchauffer le four à 180 °C.  
- Laver et équeuter les cerises.

- Mélanger-les dans un saladier avec environ la moitié du sucre.  
- Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel et le reste du sucre.

- Dans un bol, battre l’œuf en omelette avec le lait.  
- Verser ce mélange dans la farine sucrée.

- Remuer vivement jusqu’à ce que tout soit bien homogène.  
- Beurrer une tourtière et étaler-y les cerises.  
- Verser par-dessus la préparation et enfourner pour 30 à 35 minutes.

- Servir le **clafoutis** tiède ou froid dans le moule.

[**Clafoutis aux cerises.**](http://ladydiet.com/clafoutis-aux-cerises-le-gateau-roi-de-lete/)

temps de préparation : 50 mnpour 4 personnes:

- 500 g de cerises noires  
- 60 g de sucre en poudre  
- 80 g de farine  
- 2 pincées de sel  
- 2 œufs  
- 20 cl de lait 1/2 écrémé  
- 6 g de beurre

- Préchauffer le four à 180 °C.  
- Laver et équeuter les cerises.

- Mélanger-les dans un saladier avec environ la moitié du sucre.  
- Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel et le reste du sucre.

- Dans un bol, battre l’œuf en omelette avec le lait.  
- Verser ce mélange dans la farine sucrée.

- Remuer vivement jusqu’à ce que tout soit bien homogène.  
- Beurrer une tourtière et étaler-y les cerises.  
- Verser par-dessus la préparation et enfourner pour 30 à 35 minutes.

- Servir le **clafoutis** tiède ou froid dans le moule.