Clafoutis aux Cerises de ma Grand-Mère

Pour 8/10 personnes :

- **500 g de cerises**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.

3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.

4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.

5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson et sortir du four.

6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les cerises dénoyautées ou pas. Pour ma part, quand elles sont tout juste mûres je les dénoyautes. Si elles sont bien mûres, je laisse le noyaux pour éviter la tambouille !

7. Remettre au four pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Avant dégustation, je vous conseille de mettre le clafoutis au frais : c'est meilleur froid !
   Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀