

Clafoutis cerises au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 7	Astuces : 17	

Ingrédients

500G de cerises
250G de lait
100G de farine
60G de sucre semoule
10G d'huile
4 oeufs
1 sachet de sucre vanillé

Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

Huiler votre moule à gâteaux.

Â»

Laver les cerises, les poser dans le fond de votre moule à gâteau.

Â»

Mettre la farine, les oeufs, le sucre semoule, le sucre vanillé et le lait dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la préparation obtenue dans le moule à gâteaux.

Â»

Enfourner 10 minutes sur 210°C.

Â»

Diminuer le four sur 180°C et laisser encore 20 minutes votre clafoutis dans le four.

Dégustez votre clafoutis maison au thermomix et régalez-vous. Miam ;)