



## Clafoutis

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1000 gr soit 8 portions de 125 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 mn à 200°



### Ingrédients :

- 620 gr d'Appareil sucré à la vanille ([voir recette sur le site](#), c'est 2 portions)
- 500 gr de cerises congelées
  - ou 400 gr de cerises fraîches
- 2 cas de semoule fine

### Préparation :

1. Préparer l'Appareil Sucré
2. Décongeler les cerises si besoin et égoutter
3. Mettre la semoule fine au fond d'un moule à gâteau de 20/22 cm
4. Étaler dans le moule les cerises et verser par-dessus l'Appareil sucré
5. Cuire 20 mn à 200°
6. Attendre 20 mn avant de démouler