Clafoutis aux cerises de Zoug

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

50 g de beurre

60 g de sucre

100 g de farine

4 œufs

Faire fondre le beurre. Bien mélanger le beurre fondu, le sucre, la farine et les œufs. Ajouter le lait petit à petit. Bien mélanger.

Enfourner la plaque à gâteaux rectangulaire dans le four au moment du préchauffage.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Chaleur voûte et sole

200 ml de lait

Beurre, pour le graissage

Farine, à saupoudrer

600 g de cerises de Zoug, dénoyautées

Graisser la plaque à gâteaux ronde avec le beurre et saupoudrer d'un peu de farine. Déposer les cerises dans le moule et verser la préparation. Enfourner la plaque à gâteaux ronde sur la plaque à gâteaux chaude dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Chaleur voûte et sole 180 °C pendant 25 min

15 g de sucre glace

Laisser refroidir le clafoutis et le saupoudrer de sucre glace.

Conseils

Cette recette peut également être réalisée avec d'autres fruits à noyau, p. ex. des abricots, des pêches ou des pruneaux.

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019