



# 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

