

# Clafoutis cerises au thermomix

## Informations

|                     |                  |                  |                   |
|---------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Préparation : 5 min | Cuisson : 30 min | Durée : 35 min   | Difficulté : 2/10 |
| Ingrédients : 7     | Etapes : 7       | Commentaires : 2 | 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

## Etapes

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 ;)