



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Matthieu GARREL



CLAFOUTIS AUX CERISES

Ingrédients : pour 8 personnes

- 135 gr de farine
- 125 gr de sucre
- 12 œufs
- 1 litre de crème liquide
- 1.5 kg de cerises
- 30 gr de sucre roux
- 20 gr de beurre
- 1 feuille de cuisson



Préparation :

Mixer la farine, le sucre, les œufs et la crème. L'appareil doit être lisse et sans grumeaux.

Chemiser la poêle avec la feuille de cuisson, beurrer et saupoudrer de sucre roux.

Tapiser le fond avec les cerises équeutées.

Verser l'appareil sur les cerises,

Enfourner 25 minutes dans un four à 160°C,

Saupoudrer de sucre roux 5 minutes avant la fin de cuisson.



Chef Matthieu GARREL
Le Bélisaire
2 rue Marmontel
75015 Paris