



- Préchauffez votre four à 180°C.
- Dans un saladier, faites **blanchir**, à l'aide d'un fouet, les œufs avec le sucre. Ajoutez progressivement la farine et la vanille (après avoir fendu et raclé les gousses). Puis le lait et la crème.
- Versez ce mélange dans un moule beurré et fariné.
- Lavez et séchez vos cerises. Répartissez-les sur le mélange.
- Enfournez pour +/- 45 mn (selon votre four).
- Laissez tiédir puis démoulez sur une grille ou servez directement dans le moule. Saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt.

💡 Il est important de garder les noyaux des cerises : ils donnent du goût et évitent de détremper la pâte.  
Pensez à sécher vos cerises après les avoir rincées.  
Conservez votre clafoutis au réfrigérateur.

### Ingrédients pour 8 pers. :

300 g de sucre en poudre  
160 g + 1 c. à soupe pour le moule de farine  
7 œufs  
20 cl de lait entier  
20 cl de crème épaisse à 30% de matière grasse  
2 gousses de vanille  
500 g de cerises  
15 g de sucre glace  
1 noix de beurre pour le moule

### Variantes :

Pour une version plus légère, essayez la recette de la grand-mère de mon mari, Annie, qui est également très bonne. Il y a :

- 1 kg de cerises,
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 verre à moutarde de lait

Battez le sucre avec les jaunes d'œufs puis rajoutez l'œuf entier. Ajoutez ensuite le beurre, la farine, le lait et le sucre vanillé. Versez dans un moule beurré, garnissez avec les cerises et enfournez pour 45 mn à 200°C.

