

Clafoutis aux cerises de terre

INGRÉDIENTS

	Métrique	Impérial
• Cerises de terre (alkékenges)	575 ml	2 1/3 tasses
• Farine tout usage	25 ml	2 c. à table
Sucre	15 ml	1 c. à table
Sel	1 pincée	1 pincée
Œufs	2	2
Lait évaporé 2 % m.g.	75 ml	1/3 tasse
Yogourt nature	125 ml	1/2 tasse
Cognac	10 ml	2 c. à thé
Vanille	5 ml	1 c. à thé
• Sucre glace	5 ml	1 c. à thé

MODE DE PRÉPARATION

- Dans quatre ramequins à gratiner, répartir les cerises de terre.
- Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs et le lait; mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter le yogourt, le cognac et la vanille; mélanger à l'aide du fouet. Répartir la préparation sur les cerises de terre. Cuire au four à 180 °C (350 °F) 40 minutes. Refroidir.
- À l'aide d'un tamis, saupoudrer de sucre glace avant de servir.

RENDEMENT : 4 portions

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 40 minutes

Valeur nutritive par portion :

Glucides : 20,0 g

Fibres : 2,7 g

Protéines : 8,0 g

Lipides : 3,8 g