

Recette de Nathalie

---

*Clafoutis aux cerises*

---

Ingrédients :

- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 grand verre de lait
- 500 gr de cerises

Préchauffer le four à 180° – Th 6

Mettre les cerises dans un plat allant dans un four. Mélanger les œufs, le sucre, la farine et le lait. Verser la préparation sur les cerises.

Déposer le plat dans le four pendant 45 mn.

Vous pouvez remplacer les cerises par des fraises, pommes ou poires.

---

*Kirschen-Clafoutis (für 4 Personen)*

---

Zutaten:

- 2 Eier
- 3 Esslöffel Mehl
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 großes Glas Milch
- 500 g Kirschen

Den Backofen auf 180° vorheizen - Th 6

Geben Sie die Kirschen in eine ofenfeste Form. Mischen Sie die Eier, den Zucker, das Mehl und die Milch. Gießen Sie die Mischung über die Kirschen.

Stellen Sie die Form für 45 Minuten in den Ofen.

Sie können die Kirschen durch Erdbeeren, Äpfel oder Birnen ersetzen.

---

*Cseresznyés clafoutis (4 személyre)*

---

Összetevők:

- 2 tojás
- 3 evőkanál liszt
- 3 evőkanál cukor
- 1 nagy pohár tej
- 500 g cseresznye

Melegítsük elő a sütőt 180°-ra - Th 6

Tegyük a cseresznyét egy tűzálló tálba. Keverjük össze a tojásokat, a cukrot, a lisztet és a tejet. Öntsük a keveréket a cseresznyére.

Tegyé az edényt 45 percre a sütőbe.

A cseresznye helyettesíthető eperrel, almával vagy körtével.