

**RECETTE DU CLAFOUTIS AUX CERISES « Amandine »****INGREDIENTS**

2 bocaux de cerises griottes	2,95 euros
150 gr de poudre d'amandes	1 euro
100 gr de sucre en poudre	0,10 euros
4 œufs bio	1 euro
25 cl de crème fraîche	0,40 euro
Quelques gouttes d'extrait de vanille bio	0,10 euro
1 cuillère à soupe de farine	0,10 euro
50 gr de beurre	0,30 euro

Soit un prix total de **6,05 euros** pour 8 personnes : soit **0.76 euros / personne**.



**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

**REALISATION :**

Utiliser un grand plat à tarte diamètre 30. cm

Faire chauffer le four à température moyenne : 6 ou 7

Beurrer le moule et y déposer les cerises.

Casser les œufs dans un saladier, ajouter une pincée de sel et 100 gr de sucre en poudre, travailler au fouet.

Mélanger la farine et la poudre d'amande et les incorporer à la préparation.

Incorporer la crème fraîche, fouetter jusqu'à consistance homogène.

Verser cette préparation sur les cerises.

Mettre au four 45 mn.

Laisser refroidir le gâteau avant de le déguster.

Miam Miam ...