



Clafoutis aux cerises rhum coco

Préparation : 10 min | Cuisson : 40 min | Temps total : 50 minutes

Ingrédients:

- 500g de cerises environ.
- 70g de sucre + 20g pour le moule (j'utilise du xylitol = sucre de boulots, voir ci-dessous)
- 100g de farine
- 20g de poudre de noix de coco
- 4 œufs
- 80g de lait (lait de soja pour moi)
- 20g de rhum
- huile de coco pour le moule (ou beurre si vous préférez)



Préparation:

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Huiler le moule avec l'huile de coco (ou du beurre si vous n'en avez pas) puis saupoudrer de sucre (20g environ) J'ai aussi saupoudré de poudre de coco c'est facultatif.

3/ Répartir les cerises dans le moule.

4/ Dans un bol (ou votre robot mixeur), ajouter le sucre, la farine, la poudre de coco et le sel. Bien mélanger si vous n'avez pas de robot, puis incorporer les œufs et le lait progressivement ainsi que le rhum et bien mélanger

5/ Verser la préparation sur les cerises et enfourner 40 minutes au four à 180°C.

6/ Facultatif : A la sortie du four, saupoudrer avec le sucre et laisser refroidir.

Vous pouvez déguster ce clafoutis aux cerises rhum coco tiède ou froid.

Astuce : remplacer les cerises par d'autres fruits, comme l'abricot, la poire, ...

Bon appétit!