

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Clafoutis aux cerises, amandes et thym :*

*Les ingrédients pour 6 personnes :* 500g de cerises – 2 œufs – 80g de farine – 60g de sucre – ½ sachet de sucre vanillé – 20cl de lait – 1 poignée d'amandes – 3 petits brins de thym – 1 noix de beurre

*Laver et sécher les cerises. Les dénoyauter ou non selon votre préférence.  
Laver et sécher les brins de thym. Concasser les amandes.*

*Battre les œufs en omelette et ajouter le sucre. Mélanger et ajouter la farine tamisée petit à petit en mélangeant puis ajouter le lait et le sucre vanillé. Mélanger.*

*Beurrer un plat et déposer les cerises puis verser la préparation.  
Parsemer d'amandes concassées et de fleurs de thym.*

*Enfourner environ 45mn dans le four préchauffé à 180°C.  
Vérifier la cuisson*

*Fées Mains by Marjorie  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*