Clafoutis aux cerises allégé



Ingrédients :

- 400 g de cerises griottes
- 60 g de sucre ou édulcorants
- 40 g de farine
- 40 g de maïzena
- 2 œufs
- 20 cl de lait écrémé
- Une pincée de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 200° ou thermostat 6-7.
Lavez et dénoyautez les cerises.
Mettez-les dans un saladier et saupoudrez-les de sucre.
Placez les cerises dans votre moule antiadhésif.
Dans un autre saladier, mélangez la farine, le sel et le reste de sucre.
Ajoutez les œufs.
Versez le lait progressivement.
Ajoutez l'appareil sur les cerises.
Enfournez la préparation pendant 30 à 35 minutes.