Clafoutis aux cerises

Ingrédients:

Farine : 125 gr
Lait : 2 dl
Crème liquide : 1 dl
Pincée de sel
Sucre : 100 gr
Oeufs : 2
Cerises noires : entre 400 gr et 500 gr
Beurre : 20gr (pour le moule)

Battre le sucre et les oeufs afin d'obtenir une belle mousse claire.
Ajoutez la farine, le sel, le lait et la crème. Battre à nouveau.
Déposez les cerises dans un moule beurré.
Versez la pâte sur les cerises.
Mettre au four th 7 pendant 30mn.