



**Tables en Scène – 6<sup>ème</sup> édition**  
Chef Matthieu GARREL



## CLAFOUTIS AUX CERISES

**Ingrédients :** pour 8 personnes

- 135 gr de farine
- 125 gr de sucre
- 12 œufs
- 1 litre de crème liquide
- 1.5 kg de cerises
- 30 gr de sucre roux
- 20 gr de beurre
- 1 feuille de cuisson



### **Préparation :**

Mixer la farine, le sucre, les œufs et la crème. L'appareil doit être lisse et sans grumeaux.

Chemiser la poêle avec la feuille de cuisson, beurrer et saupoudrer de sucre roux.

Tapiser le fond avec les cerises équeutées.

Verser l'appareil sur les cerises,

Enfourner 25 minutes dans un four à 160°C,

Saupoudrer de sucre roux 5 minutes avant la fin de cuisson.



**Chef Matthieu GARREL**  
**Le Bélisaire**  
2 rue Marmontel  
75015 Paris