

RECETTE

# Clafoutis au Nutella®

Facile

1 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 8 PERSONNES**

400 g de cerises de Montmorency

50 g de sucre en poudre

125 g de farine + une pincée de sel

3 oeufs

300 ml de lait

1 gousse de vanille

20 g de beurre

120g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# PRÉPARATION

- 1 Préchauffer votre four à 180 °C.
- 2 Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.
- 3 Fouetter les oeufs avec les 50 g de sucre en poudre, ils doivent doubler de volume puis ajouter la farine. Bien mélanger, jusqu'à obtenir une pâte homogène, ajouter le lait avec les graines de vanille progressivement.
- 4 Beurrer un moule à tarte et déposer les cerises. Verser l'appareil à clafoutis dessus.
- 5 Enfourner pour environ 30 à 40 minutes.
- 6 Sortir du four, laisser refroidir et décorer les parts de filet de Nutella®.