

# GOURMANDISE CERISE-MENTHE POIVREE

**Ce clafoutis cerises-menthe poivrée en petites portions est une vraie gourmandise ! La menthe poivrée permet de lutter contre les nausées et les vomissements.**



**Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 30 min - Temps de repos : 0 min**

## Ingrédients (4 personnes)

- 250 g de cerises
- 3 g de feuilles de menthe poivrée séchées (environ 15 feuilles)
- 250 ml de lait
- 10 g de beurre
- 2 œufs
- 1 trait de crème
- 90 g de farine
- 75 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dénoyauter les cerises et disposer-les dans le fond d'un moule beurré.

Dans un saladier mettre la farine, ajouter les œufs et lisser au fouet. Ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé, le lait, la crème et le beurre.

Incorporer enfin les feuilles de menthe ciselées en tous petits morceaux, mélanger et répartir par les moules sur les cerises.

Faire cuire 30 minutes à 180°C.