

Clafoutis cerises bananes speculoos

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients :

- 3 oeufs • 20 cl de crème • 80 g de speculoos • 80 g de sucre
- 300 g de cerises • 2 bananes bien mûres
- un peu de beurre et de farine pour le moule

Allumer le four th6, 180°C.

Laver puis dénoyauter les cerises. Les déposer au fond d'un moule à tarte bien beurré et fariné. Recouvrir avec les bananes coupées en rondelles.

Dans un saladier, fouetter ensemble les oeufs et le sucre. Ajouter les speculoos grossièrement émiettés avec les mains, puis la crème.

Verser sur les fruits.

Enfourner pour 30 à 35 minutes. Le dessus ne doit pas trop brunir. Laisser refroidir complètement avant de découper.