

# Tarte Clafoutine aux griottes

## Ingrédients pour 8 personnes

- 1 pâte brisée
- 250 g de crème épaisse
- 75 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre vanillé
- 3 œufs
- 500 g de cerise griottes



## Préparation

Préchauffer le four à 180°

Dérouler la pâte brisée dans un moule avec sa feuille de cuisson

Dans une jatte, mélanger la crème, le sucre, le sucre vanillé et les oeufs

Répartir les cerises griottes (non dénoyautées) sur le fond de pâte

Puis verser la préparation

Enfourner pendant 30 minutes à 180°

Avant dégustation laisser complètement refroidir la tarte clafoutine sans la démouler

