

## Pafoutio Auvergnat

750 g de cerises

4 cuillères de sucre

1/2 l de lait

1 sachet de sucre vanillé.

2 cuillères de farine

2 œufs

1 pincée de sel

- Placez dans un plat allant au four les 750 g de cerises.

- Dans une terrine mettez les 2 cuillères de farine les 4 cuillères de sucre et les 2 œufs.

- Remuez le tout en ajoutant petit à petit le lait et la pincée de sel.

- Quand le mélange est devenu homogène, versez-le dans le plat par dessus les cerises.

- Saupoudrez de sucre vanillé et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.