



"CLAFOUTIS" CERISES- PISTACHES



Pour 6 personnes:

500 g de ricotta
100 g de sucre en poudre
30 g de pâte de pistaches
20 cl de lait
4 oeufs
Du beurre pour le moule

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la pâte de pistache avec la ricotta pour obtenir un mélange très lisse. Ajouter les œufs légèrement battus et le lait.

Beurrer le moule, verser la pâte qui doit arriver aux $\frac{3}{4}$ du bord. Mettre autant de cerises que vous pouvez. Enfourner pour 35 à 40 mn en surveillant le dessus pour qu'il ne soit pas trop coloré.

Vous m'en direz des nouvelles!