

CLAFOUTIS CERISES ET PISTACHES



Ingrédients :

- 500 g de cerises
- 320 g de lait
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 75 g de farine
- 105 g de crème
- 1 c à c de sucre vanillé
- 150 g de pistaches émondées non salées

Matériel :

- moule tablette

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, 100 g de pistaches et mixer 10 secondes à vitesse 10 puis réserver
- hacher grossièrement au couteau, les 50 g restant de pistaches et réserver
- placer le moule tablette sur la plaque perforée
- puis disposer dans le fond du moule les cerises
- dans le bol, mettre les œufs, le sucre, la farine, la crème, le sucre vanillé et mixer 1 minute à vitesse 4
- racler les bords, puis ajouter le lait et mixer 1 minute à vitesse 4
- ajouter les pistaches mixées et mélanger 15 secondes à vitesse 3
- verser la préparation dans le moule et saupoudrer de pistaches hachées
- faire cuire pendant environ 45 minutes

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>