

CLAFOUTIS CERISES ET AMANDES

Ingrédients :

- 500 g de cerises
 - 4 œufs
 - 160 g de farine
- 100 g de sucre de poudre
- 60 g de poudre de noisettes ou 40 g de poudres d'amandes
 - 300 g de lait
 - 80 g de beurre
- 30 g de Kirsch (mis 3 cuillères à soupe)

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C

Dénoyauter les cerises.

Mettre dans le bol le beurre à fondre 3 minutes à 60°C vitesse 2

Ajouter tous les ingrédients sauf les cerises et mixer 10 secondes /vitesse 5.
(penser à tamiser poudre d'amandes)

Ajouter les cerises, mixer 10 secondes en sens inverse /vitesse 2

Poser le moule en silicone sur la plaque perforée

Verser la préparation dans le moule

Mettre au four pour 40 minutes environ (au bout de 20 minutes, baissé la température à 180°)

Saupoudrer de sucre à la sortie du four.

Servir tiède ou froid.