



Le clafoutis aux cerises griottes

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 20 min. Frais : 1 h. Cuisson : 40 min.

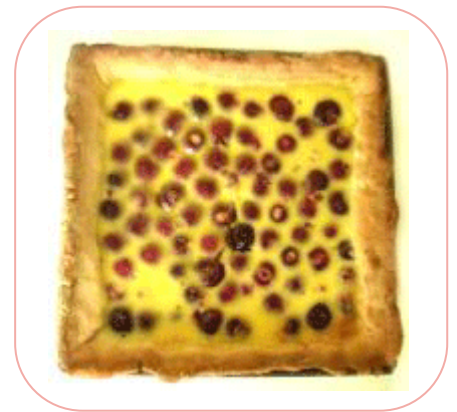
Ingrédients

Pâte sablée aux amandes : 1
Crème épaisse : 250 g
Sucre en poudre : 75 g
Sucre vanillé : 10 g
Oeufs : 3
Cerises griottes : 500 g

Farine et beurre pour le plan de travail et le moule

Matériel

un plan de travail
un moule à tarte rond ou carré de 20 à 22 cm
papier sulfurisé
haricots secs
un fouet
une balance ménagère
une jatte



Réalisation > le fond de pâte sablée aux amandes

1. Sortir la boule de pâte sablée aux amandes du réfrigérateur. L'étaler finement sur le plan de travail fariné. En garnir le moule à tarte beurré et fariné. Piquer le fond, les arêtes et les côtés à la fourchette.
2. Replacer ce moule garni de la pâte sablée au réfrigérateur pour au moins 1 heure.
- placer une pâte déjà dans son moule au frais au moins 1 heure avant cuisson lui permet de ne pas se rétracter à la cuisson -
3. Préchauffer le four à 175 °C. Sortir ensuite le moule du réfrigérateur, le garnir d'un fond de papier sulfurisé et de haricots secs pour lester le papier. Enfourner pour environ 15 minutes. Puis laisser complètement refroidir.

Réalisation > la préparation du clafoutis

4. Dans une jatte, mélanger la crème, les sucres et les oeufs.
5. Répartir les cerises griottes (non dénoyautées !) sur le fond de pâte, et napper de préparation aux oeufs.
6. Enfourner pour 25 minutes, toujours à 175 °C.

Réalisation > le service

7. Avant dégustation, laisser complètement refroidir le clafoutis sans le démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com