



## 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

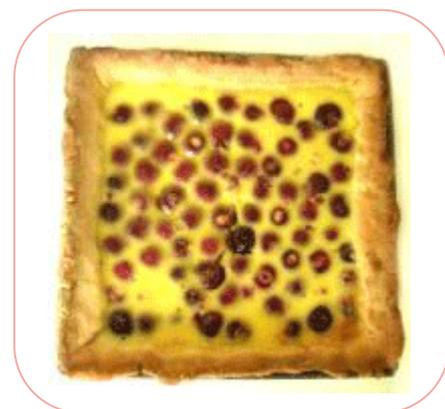
papier sulfurisé

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](http://www.PureGourmandise.com)