



CLAFOUTIS AUX CERISES

PRÉPARATION 25 MIN. CUISSON 45 MIN. POUR 6 PERSONNES

- 500 g de cerises ● 100 g de chocolat noir
- 150 g de sucre ● 60 g de farine
- 60 g de Maïzena ● 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 25 cl de crème liquide ● 30 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé

MATÉRIEL : ● 1 moule à manqué de 20 cm de diamètre ou 6 petits moules individuels

● 1 batteur électrique

1 Beurrez le moule et réservez-le au froid 10 min. Saupoudrez-le de sucre et tapotez-le de façon à en recouvrir toute la surface beurrée. Recouvrez

les cerises de 40 g de sucre. Disposez-les à plat au fond du moule.

2 Hachez le chocolat avec un grand couteau et placez les petits morceaux dans un saladier. Faites chauffer la crème liquide et versez-la bouillante sur le chocolat. Remuez pour obtenir une crème onctueuse. Réservez.

3 Versez les œufs entiers ainsi que les jaunes dans un grand bol, ajoutez le restant du sucre avec le sucre vanillé et fouettez l'ensemble avec le batteur

1 min. Ajoutez la Maïzena et continuez de fouetter pour obtenir une pâte lisse. Incorporez le chocolat fondu petit à petit sans cesser de fouetter. Ajoutez la farine et mélangez bien, puis versez la pâte sur les cerises. Enfournez à mi-hauteur 35 à 40 min à 200 °C (th. 6-7).

CONSEIL Délicieux également avec de l'ananas. Remplacez la crème liquide par du lait de coco et ajoutez à la pâte de la noix de coco râpée.