



www.latabledesylvain.canalblog.com

Clafoutis aux griottes et à l'amande



Ingrédients

Recette pour : 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 25 minutes

~~~~~

200 g de cerises griottes  
2 oeufs  
3 cuillères à soupe de  
crème fraîche  
50 g de sucre semoule  
50 g de poudre d'amande  
1 cuillère à soupe de  
maïzena  
Beurre  
Cassonade  
Sel

### Progression

- 1 - Préchauffer le four à 170°.
- 2 - A l'aide d'un pinceau, badigeonner 4 cercles (diamètre 10 cm) de beurre pommade puis chemiser avec de la cassonade. Déposer les cercles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 3 - Dans un saladier, mélanger au fouet électrique la poudre d'amande, la maïzena, le sucre semoule, 1 pincée de sel et les oeufs. Incorporer ensuite la crème fraîche, en prenant soin de ne pas trop travailler l'appareil.
- 4 - Répartir un peu d'appareil à clafoutis dans les cercles. Répartir les cerises et verser le reste de l'appareil.
- 5 - Faire cuire pendant 25 minutes.