

Clafoutis aux cerises noires (ou fruits de saison), glace vanille |

Recette pour 4 personnes

Description

Sur une base de crème d'amande, une des meilleures recettes de clafoutis.

Utilisez les fruits de saison en tout temps.

L'astuce du chef

La cuisson va dépendre de votre four, ainsi que le moule que vous aurez choisi.

Vous pouvez donner libre choix au fruits que vous allez utiliser, choisissez des fruits qui supportent bien les cuissons au four.

Il est possible d'ajouter un alcool dans la crème d'amande, en rapport avec le fruit utilisé. Le rhum est un passe partout intéressant .

La crème d'amande se garde très bien au réfrigérateur durant une semaine, sinon, vous pouvez aussi la congeler.

Ingrédients

Crème d'amande

- 60 Gr Beurre
- 60 Gr Sucre
- 1 Gros(se)(s) Oeuf
- 60 Baies Poudre d'amande
- 10 Gr Farine

Pâte à clafoutis

- 230 Gr Crème d'amande
- 60 Gr Crème 35% à cuisson
- 3 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Cerises noires

Finition

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Réalisation

Mélangez la crème d'amande, puis ajoutez la crème 35%, ajoutez-y les oeufs, assurez-vous d'un bon mélange.

Cuisson

Beurrez et sucrer le moule de votre choix. Déposez sur toute la surface les cerises dénoyautées (vous pouvez utiliser des cerises congelées sans noyau) ou fruits de saison.

Recouvrez du mélange à clafoutis, enfournez pour environ 15 à 18 minutes.

Montage finition

Dans une assiette creuse ou plate, déposez le clafoutis surmonté d'une boule de glace vanille, ajoutez un tour de moulin à poivre, cela réhausse la vanille.

Saupoudrez de sucre glace sur l'ensemble.

Bon appétit!