



### CLAFOUTIS AUX CERISES NOIRES



**Pour 4 personnes** : 65g de poudre d'amande, 75g de sucre blond de canne, 10g de maïzena, 1 oeuf entier et un jaune, 65 g de crème épaisse, une vingtaine de cerises, quelques dragées roses, un cercle à pâtisserie de 18cm de diamètre, une noisette de beurre et 1cs de cassonade.

Préchauffez le four à 180°. Fouettez ensemble l'œuf, le jaune et le sucre, ajoutez la crème épaisse puis délicatement la maïzena et la poudre d'amande. Vous devez obtenir un appareil homogène, évitez de le corser. Beurrez et sucrez le cercle à pâtisserie. Versez-y l'appareil qui doit arriver au tiers de la hauteur. Enfournerez pendant 10min. Retirez du four et disposez les cerises entières avec leur queue à la surface puis enfournerez à nouveau pendant environ 20/25min à vérifier. Laissez tiédir, démoulez et parsemez avec les dragées grossièrement concassées.