



CLAFOUTIS AUX CERISES TOUT SIMPLE



Pour un [cercle à mousse](#) de 18cm de diamètre et 4.5cm de haut

L'appareil : 75g de poudre d'amandes, 60g de sucre muscovado clair ou de blond de canne, 15g de féculé, 1 gros œuf + un jaune, 75 g de crème double, plein de cerises non dénoyautées, QS de beurre et de muscovado pour le cercle.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Dans la cuve du robot ou dans un grand saladier faire monter l'œuf, le jaune et le sucre pour obtenir un mélange mousseux et léger, ajouter la crème épaisse puis délicatement la féculé et la poudre d'amandes sans corser l'appareil.

La cuisson : beurrer et sucrer le cercle à pâtisserie, le poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner pendant 10min. Retirer le futur clafoutis du four et recouvrir toute la surface avec beaucoup de cerises en les enfonçant un peu puis terminer la cuisson pendant environ 30 min, la surface doit être prise. Laisser tiédir, démouler et poudrer de sucre glace. Déguster tiède ou froid.

