

Clafoutis gourmand aux cerises

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 600 g de cerises fraîches ou en bocaux,
- 2 œufs,
- 100 g de sucre de canne,
- 50 g de farine ou de fécule de maïs,
- 50 g de poudre d'amandes,
- 5 spéculoos,
- 125 mL de lait ou un pot de yaourt nature,
- Éclats de pistaches pour la décoration (facultatif).

Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Préchauffer le four à 150°C (Th. 5). Beurrer un plat à gratin ou des ramequins individuels.

Dans une jatte, mélanger la farine, la poudre d'amandes et 5 spéculoos réduits en miettes. Ménager un puits au centre.

Battre ensemble les œufs, le lait et le sucre dans un autre récipient. Les ajouter aux ingrédients en poudre et bien mélanger. Ajouter les cerises et mélanger délicatement.

Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 45 minutes environ. Le clafoutis doit prendre une consistance de flan, dorée en surface, mais pas grillée ni spongieuse. S'il commence à se dessécher en surface, couvrir avec un papier d'aluminium pour terminer la cuisson.

Laisser refroidir complètement, saupoudrer de pistaches hachées avant de servir.

Remarque : Cerises dénoyautées ou non ? À vous de choisir. Pour ma part, je préfère laisser les noyaux, ce qui évite aux cerises de libérer tout leur jus dans l'appareil. Le goût et la consistance sont à mon avis meilleur, mais les convives les plus délicats peuvent être perturbés. On peut ajouter les cerises lorsque l'appareil est déjà dans le moule, elles tombent alors moins au fond que si on les mélange au préalable.