

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

Recette pour 12 personnes

Description

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

*Utilisez les fruits de saison en tout temps. **ex:** Les canneberges du Québec.*

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.

Ingrédients

Crème d'amande

- 75 Gr Beurre
- 75 Gr Sucre
- 1.25 Gros(se)(s) Oeuf
- 75 Gr Poudre d'amande
- 8 Gr Farine

Pâte à clafoutis

- 240 Gr Crème d'amande
- 240 Gr Crème 35% à cuisson
- 9 Unité(s) Oeuf
- 500 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 avec la crème 35%, ajoutez-y les oeufs, assurez-vous d'un bon mélange.

Montage et finition

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 fruit de saison.

Recouvrez du mélange à clafoutis, enfournez pour environ 12 à 15 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!