

CLAFOUTIS AUX CERISES

- 35g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 100g de sucre
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 400g de cerises
- 30g de pistaches

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger tous les ingrédients secs, ajouter le lait froid, la crème et les œufs.

Beurrer le plat et saupoudrer de sucre. Mettre les cerises et les pistaches puis verser le mélange.

Enfourner pour 30mn. A mi-cuisson, saupoudrer de sucre pour caraméliser.

Peut se faire avec des framboises ou des abricots et servi avec une glace à la vanille ou un sorbet cerise.