

ASCENSION

CLAFOUTIS DE CERISES AMARETTO

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 600 g de cerises dénoyautées
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel
- 80 g de sucre
- 2 dl de lait
- 2 oeufs
- 2 c.s. de beurre fondu
- 5 cl d'Amaretto (facultatif)
- pistaches concassées
- sucre glace

Preparation:

Battre les oeufs, ajouter le lait, la farine, le sel, le beurre fondu, le sucre et l'Amaretto.

Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Verser l'appareil dans un moule à gâteau beurré et fariné. Y répartir les cerises.

Cuire à 185°C durant 30 minutes. Laisser tiédir avant de déguster saupoudré de sucre glace et parsemé de pistaches concassées.

