

CLAFOUTIS CERISE PISTACHE



Ingrédients :

- 300grs de cerises
- 60grs de farine
- 25cl de lait
- 4 œufs
- 70grs de sucre
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 à 2 cuillères à soupe de pâte de pistache
- quelques pistaches concassées pour la décoration

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Laver, sécher, équeuter et dénoyauter les cerises (c'est le plus long !). Libre à vous de les couper en deux ou de les laisser entières. Pour ma part, comme je n'avais pas de dénoyateur
- Verser la farine dans la cuve de votre robot, y casser les œufs, ajouter le sucre, l'extrait d'amande amère, les cuillères de pâte de pistache.
- Prendre vos grands ronds (ou si vous n'avez pas la chance d'en avoir, prenez des ramequins que vous beurrez !), y déposer un lit de cerises et verser la crème dessus.
- Enfourner pour 30 à 35 minutes environ. Attendre le complet refroidissement, démouler, parsemer de pistaches (non salées) concassées et décorer d'une cerise si vous le désirez.