

CLAFOUTIS AUX CERISES D'ANNA A LA FARINE DE SOUCHET

Pour 6 personnes



1 kg de cerises (pour un plat en porcelaine ou pyrex de 34 cm x 23 cm)

250 g de sucre en poudre

65 g de farine T65

60 g de farine de souchet

80 à 100 g de beurre

6 œufs

1/2 l de lait d'amandes

1 pointe de sel

Rincer, égoutter et équeuter les cerises.

Préchauffer le four th 7 (210°C).

Beurrer généreusement le moule.

Dans une terrine, mettre les farines, le sel, le sucre et mélanger.

Ajouter les œufs entiers au creux du mélange et bien travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et onctueuse.

Ajouter le beurre fondu peu à peu en continuant à travailler la pâte.

Verser le lait d'amandes en travaillant toujours la pâte pour qu'elle soit fluide, de consistance semblable à une pâte à crêpes.

Répartir les cerises sur le fond du moule. Verser la pâte sur les cerises.

Faire cuire dans le four préchauffé 15 min à 210°C puis 30 min environ à 180°C. Couvrir d'une feuille de papier aluminium en cours de cuisson si besoin.

Servir tiède ou froid.