

Clafoutis aux cerises **de Philippe Conticini**

Pour le crumble :

70g de beurre pommade
30g de cassonade (vergeoise dans la recette originale)
100g de spéculoos émiettés

Mélangez les ingrédients ensemble pour réaliser une pâte sablée. Déposez la sur une plaque recouverte de papier cuisson sur 5 mm d'épaisseur et faites la cuire 15-20 minutes à 160°. Laissez la refroidir.

pour le clafoutis :

500g de cerises
70g de poudre de noisettes
135g de sucre roux
55g de farine
½ cc de fleur de sel
le zeste d'une orange non traitée
1 cc bombée de cannelle en poudre
14cl de lait
25g de crème fraîche épaisse
les graines de 3 gousses de vanille
2 cs de crème de cerise (facultatif)

Lavez, équeutez et égouttez les cerises. Beurrez un moule et saupoudrez le de cassonade. Disposez les cerises dedans.

Fouettez les œufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la poudre de noisettes, les graines de vanille, le sucre roux, la farine, la fleur de sel, la cannelle, la crème fraîche, le lait, le zeste d'orange et la crème de cerise. Passez 30 secondes au mixer plongeant. Laissez reposer 15 minutes avant de verser la préparation sur les cerises. Recouvrez avec le crumble grossièrement émietté puis parsemez de sucre roux. Faites cuire à 180° pendant 35 minutes. Saupoudrez de sucre glace et servez à température ambiante.