

Clafoutis aux Cerises Chocolaté

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE	pour le plat
- CERISE(S)	450g dénoyautées
- SUCRE SEMOULE	25g
- OEUF(S)	3
- CASSONADE BLANCHE	55g
- CACAO AMER EN POUDRE	2 c à soupe
- FARINE	55g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- LAIT	300 ml
- KIRSCH	2 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 190°C.
- Graissez un moule carré avec le beurre.
- Répartissez les cerises dénoyautées dans le moule puis saupoudrez de sucre semoule. Réservez.
- Fouettez les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Dans un plat creux, placez la farine, la levure et le cacao.
- Ajoutez les œufs blanchis en une seule fois puis fouettez énergiquement. Incorporez également la crème fraîche, le lait et le kirsch.
- Répartissez le mélange obtenu sur les cerises.
- Enfournez pour 50 à 60 minutes jusqu'à ce que le clafoutis ait légèrement levé.
- Servez chaud ou froid.

Remarque:

Accompagnez d'une boule de glace ou de crème fouettée.

