

# Clafoutis aux cerises de pays



**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Clafoutis**

175gr de crème, 3 œufs, 100gr de poudre d'amande, 100gr de sucre, 10gr de Maïzena, beurre (pour graisser le moule), 500g de cerises noires

**Pour la crème anglaise :**

1 litre de lait, 8 jaunes d'œuf, 150g de sucre, 1 cuillère de pâte de pistache

**Finition ;**

Sorbet fruits rouges

---

## Dénoyauter les cerises !!!

Mélanger la crème, les œufs la poudre d'amande, le sucre et la Maïzena.

Ajouter les cerises et verser dans un plat beurré.

Cuire 30mn au four à 180° jusqu'à ce que le clafoutis soit pris et doré.

Il est possible de réaliser ces clafoutis en petits moules individuels.

**La crème anglaise :**

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la pâte de pistache.

Ajouter au lait chaud et cuire en remuant à la spatule jusqu'à la « nappe » soit 80°.

**Dressage:**

Dans une assiette creuse, former une tache de crème anglaise et au centre, déposer un clafoutis fraîchement démoulé.

Finir avec une belle cuillère de sorbet.