

Crumbles

Clafoutis cerises, vanille et pistaches



50 min 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

486

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation des cerises

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Passer les cerises à l'eau froide avant de les équeuter.
- 3 Retirer les queues et dénoyauter les cerises, avec un dénoyateur ou un couteau. Réserver dans un saladier.
- 4 Pour ne pas avoir trop de rouge sur les mains, enfiler des gants avant de commencer à préparer les cerises.

500 g **Cerise(s)**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
1 **Pistaches**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
75 g **Farine**
120 g **Sucre semoule**
0.5 litre(s) **Crème liquide (fleurette)**
1 **Beurre**

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 2 Extraire les graines de la vanille.
- 3 Ajouter les graines au mélange oeufs-sucre, fouetter à nouveau.
- 4 Dans un autre saladier, verser la farine et la creuser en fontaine.
- 5 Verser les oeufs dans la farine petit à petit en fouettant pour les incorporer à la farine.
- 6 Ajouter la crème liquide, bien mélanger.
- 7 Passer l'appareil au chinois pour enlever les éventuels

grumeaux.

- 8 Utiliser l'appareil tout de suite, ou le laisser reposer une demi-journée au frais pour un goût encore meilleur.

Étape 3

Moulage des clafoutis

- 1 Beurrer les moules avec un beurre pommade.
- 2 Mettre un fond d'appareil dans les moules, déposer quelques cerises.
- 3 Couvrir les cerises avec de l'appareil, jusqu'aux 2/3 du moule.
- 4 Incorporer quelques pistaches entières ou concassées dans les clafoutis.
- 5 Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les clafoutis du four.
- 2 Laisser reposer quelques instants et déguster tièdes, dans leur moule ou démoulés sur une assiette.
- 3 Saupoudrer de sucre glace, déposer quelques cerises entières sur le dessus.
- 4 Disposer des ramequins de confiture de cerise sur le plat de service et terminer en plantant des gousses de vanille dans les ramequins.