

Clafoutis chocolat-cerises

Par Régal



Niveau de difficulté	Très facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	15 min
Temps de cuisson	20 min

Catégories : **Desserts, Cuisine facile, Fruits**

Vous pouvez utiliser des cerises dénoyautées ou des griottes, mais la cuisson des cerises avec leur noyau renforce encore le goût des fruits.

Pour 4 personnes

Ingédients

400 g Cerises
2 Gros oeufs
9 cl Lait
1,5 c. à café Fécule de maïs
2 c. à soupe Farine fluide
60 g Chocolat noir pâtissier
50 g Beurre (+ 30 g pour le moule)
2 c. à soupe Sucre de canne

Réalisation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
- 2 Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporez la farine et la féculle de maïs. Versez le lait petit à petit, tout en mélangeant.
- 3 Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Versez-les dans le saladier. Remuez afin de rendre le mélange homogène.
- 4 Lavez, séchez, puis équeutez les cerises. Beurrez un moule de 20 cm de diamètre, ou 4 moules individuels. Déposez les cerises dans le fond, puis recouvrez-les de pâte au chocolat. Enfournez pour 20 minutes environ. Laissez refroidir avant de servir.

Source : RG 72

Publié le 29/06/2016

Tags : cerise chocolat clafoutis