

# Clafoutis aux cerises.

 6 pers.  10 min  1 h

 Rivesaltes ambré aux notes de fruits secs et noix.



## INGRÉDIENTS.

3 œufs  
30g de poudre d'amande  
50g de farine  
150g de sucre glace  
30cl de lait  
20cl de crème liquide  
1 gousse de vanille  
Amandes effilées

## PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Beurrez et sucrez votre moule, déposez-y les cerises lavées et équeutées entières (pour un goût d'amande encore plus prononcé : laissez les noyaux !) ou dénoyautées.
3. Incisez la gousse de vanille pour en récupérer les grains.
4. Fouettez les œufs avec le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.
5. Ajoutez-y le lait et la crème, puis les grains de vanille.
6. Fouettez et versez sur les cerises.
7. Parsemez d'amandes effilées et enfournez environ 1h.

## CONSEIL.

Pour un clafoutis encore plus gourmand, faites infuser votre gousse de vanille préalablement grattée dans le mélange lait et crème la veille !