

## *Clafownie au cerises et piment d'Espelette*

### *Pour 6 personnes*

*70 g de miel liquide  
70 g de beurre  
100 g de chocolat noir  
2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger  
  
1 cuil à café de poudre de piment d'Espelette  
2 œufs  
30 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
200 à 250g de cerises (selon la taille du plat)*

Lavez les cerises en leur laissant la queue et préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole faites fondre à feu doux et en remuant, le miel, le beurre et le chocolat. Une fois que c'est fait, coupez le feu et incorporez la poudre de piment d'Espelette, l'eau de fleur d'oranger, et les œufs, Fouettez pour bien homogénéiser l'ensemble avant d'ajouter la farine et la levure. Mélangez et versez dans un plat allant au four.

Disposez vos cerises sur la pâte en les enfonçant légèrement et enfournez à 180°C pendant 10 à 13 minutes selon votre four et la taille de votre plat.

Laissez à peine tiédir et dégustez à même le plat c'est plus rigolo, bataille de cuillère garantie!!