

CLAFOUTIS AUX CERISES A L'EXTRA CRISP

(thermomix et extra crisp)



Ingrédients :

- 2 œufs
- 200 g de cerises
- 50 g de cassonade
- 1 c à c de sucre vanillé
- 90 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre
- 15 g de beurre fondu + 10 g pour le dessus
- 125 g de lait
- 1/2 c à s de kirsch
- sucre glace

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs, les sucres, le beurre fondu, le lait, le kirsch, la farine et les amandes
- puis mixer 1 minute à vitesse 5
- beurrer et fariner le moule à gâteau
- déposer les cerises dans le moule à gâteau
- verser la préparation sur les cerises
- parsemer de beurre en morceaux
- placer le panier vapeur dans la cuve du cookéo
- déposer le moule dans le panier vapeur
- positionner l'extra crisp
- puis faire cuire 30 minutes en mode dessert
- laisser refroidir avant de démouler
- parsemer de sucre glace juste avant de servir
-

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre Recettes au Cookéo Extra Crisp

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>