

CLAFOUTIS DE GUY SAVOY (thermomix)



Ingrédients : pour 8 personnes

- 500 g de cerises burlat bien mûrs avec les noyaux
- 3 gros œufs
- 100 g de poudre d'amande
- 50 g de maïzena
- 300 g de crème épaisse
- 80 g de sucre
- 4 c à s de sucre roux pour le moule
- 100 g de lait entier
- 1 c à s de sucre vanillé
- 30 g de beurre
- 3 c à s de sucre muscovado

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°
- Laver et dénoyauter les cerises
- mettre dans bol, les œufs et le sucre
- puis mixer 2 minutes à vitesse 3
- puis ajouter, la poudre d'amande, la maïzena, la crème, le lait et le sucre vanillé
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- beurrer généreusement le moule
- Bien sucrer avec le sucre roux pur canne
- Déposer les cerises au fond de moule
- Verser l'appareil sur les cerises
- couper le beurre en morceaux et le parsemer dans le moule
- Enfourner pour 45 à 50 minutes de cuisson
- à la sortie du four, saupoudrer de sucre muscovado

Vous pouvez retrouver la recette sur le blog [Bistro de Jenna](http://bistrodejenna.com)

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