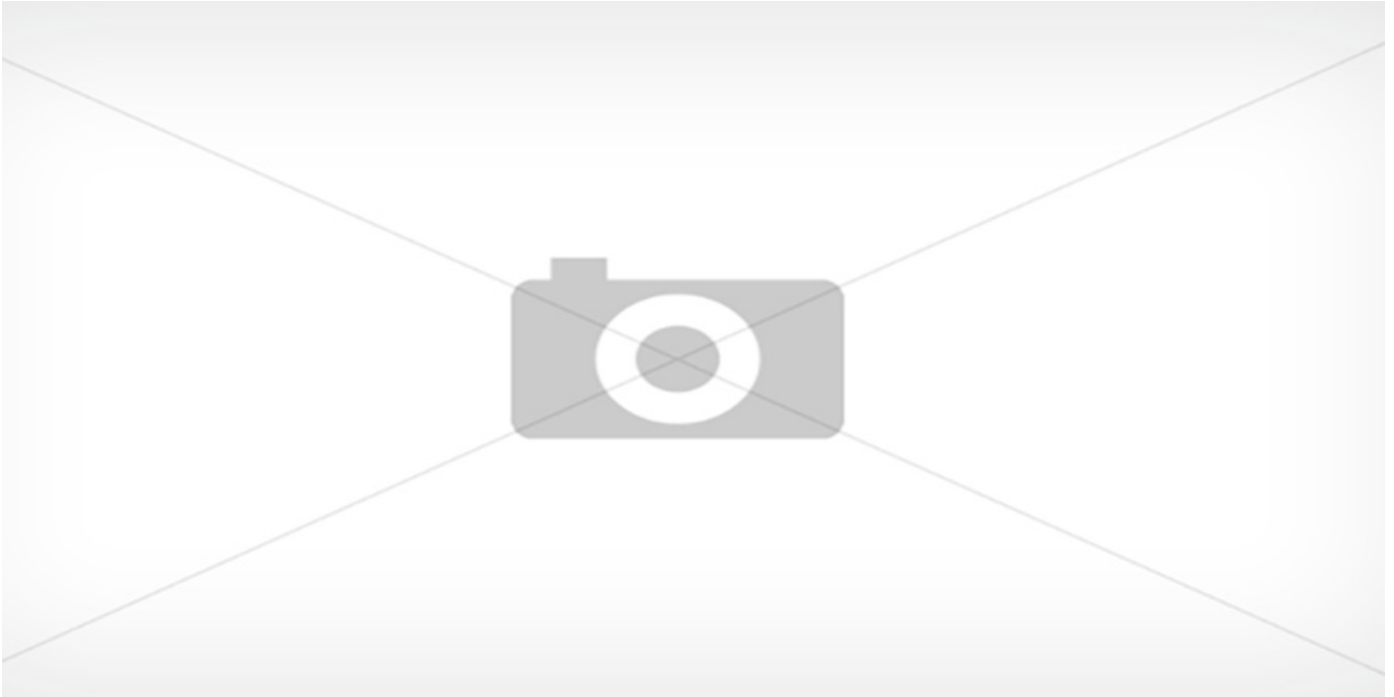


Tarte Clafoutis aux Cerises



Préparation pour 4 personnes

Pâte sablée :

500g de farine

1 pincée de sel

125g de sucre

125g de poudre d'amandes

2 œufs

350g de beurre

Appareil à clafoutis :

4 jaunes d'œuf

125g de sucre

5g de sel

40g de maizena

1/2 l de crème liquide

Préchauffer votre four à 200°

Pour la pâte sablée : Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte à tarte.

Étaler la pâte pour la déposer dans un moule à tarte.

La piquer avec une fourchette.

Ranger les cerises dénoyautées.

Appareil à clafoutis : Mélanger les jaunes d'œuf, ajouter le sel, le sucre, bien mélanger. Ajouter la maïzena, mélanger et finir avec la crème liquide.

Verser l'appareil à clafoutis sur les cerises et la pâte sablée Mettre au four à 200° pendant environ une demie heure. Avant de servir saupoudrer de sucre glace.

Conseil et astuce de chef : Vous pouvez servir la tarte, clafoutis aux cerises avec une belle boule de glace.

Avant de préparer votre appareil, laisser infuser pendant 1 quart d'heure les noyaux des cerises dans la crème liquide prévue. Puis la filtrer et mélanger à votre préparation. Cela redonne le bon goût des noyaux perdus quand on dénoyaute les cerises. **Vous pouvez remplacer** les cerises par des fraises ou de la rhubarbe.

Accord culinaire : Avec la tarte clafoutis aux cerises, servir un pétillant Vincent Bulles, Un blanc de blanc méthode traditionnelle aux goût fruités et minérales.

En savoir plus sur ce vin de la côte Roannaise helloresto, Cuvee-Vincent