

# les recettes d'Alice

## Clafoutis de cerises aux pistaches



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

### Ingrédients

600 gr de cerises  
40 gr de beurre+ 30 gr  
120 gr de pistaches non salées  
40 cl de crème liquide  
5 jaunes + 3 blancs

10 cl de lait  
75 gr de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
75 gr de sucre+2 c à s  
3 cl de kirsch

### Matériel nécessaire

6 moules à clafoutis individuels

### Préparation et réalisation

- 1- Equeuter et dénoyauter les cerises. Mettre les cerises dans un plat et les saupoudrer d'une c à s de sucre et mettre 5 min au four à 210°.
- 2- Faire griller les pistaches à la poêle et les hacher.
- 3- Fouetter les jaunes et 75 gr de sucre et le sucre vanillé. Incorporer la farine puis délayer peu à peu avec le lait, la crème et le kirsch.
- 4- Monter les blancs en neige avec 1 c à s de sucre et les incorporer à la pâte.
- 5- Répartir un peu de pâte dans chaque moule beurré, mettre une couche de cerises et de pistaches puis verser le reste de pâte et éparpiller 40 gr de beurre et cuire 20 min à 210°.

### Conseils et astuces

Si vous utiliser un gros moule la cuisson sera de 40 min.

Alice Délice

