



Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle

64, rue Jean Bernard
55000 BAR-LE-DUC
isabelle.jamin@jamest.fr
06 64 87 29 90
<https://isabellejamin.fr>

DESSERT

Clafoutis sans gluten



Durée total réalisation : 55 mn

- Temps préparation : 15 mn
- Temps repos : mn mn
- Temps cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 6) :

- cerises : 400 g
- œufs : 3
- sucre complet : 40 g
- poudre amandes : 40 g
- lait d'amande : 150 mL
- farine de riz (ou féculé de maïs) : 30 g
- beurre : 50 g (+ pour beurrer le moule)

Préparation de la recette :

Étape 1

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre, puis le laisser tiédir.

Étape 2

Beurrer un moule (un moule à tarte peut faire l'affaire)

Étape 3

Y déposer les cerises entières (ou dénoyautées)

Étape 4

Dans un mixer, verser le sucre et les œufs. mixer pour faire mousser le mélange.

Étape 5

Ajouter le beurre fondu, la farine, la poudre d'amande et enfin le lait végétal.

Étape 6

Verser la préparation sur les cerises

Étape 7

Faire cuire à 180 °C, entre 35 et 45 mn.