



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 gœufs : 3

sucre complet: 40 g
poudre amandes: 40 g
lait d'amande: 150 mL

farine de riz (ou fécule de maïs) : 30 g
beurre : 50 g (+ pour beurrer le moule)

Préparation de la recette :

Étane

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)

Étano 1

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

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