



# Clafoutis chocolat-cerise au sang



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 20 min

 Temps actif: 40 min

 Moyenne



## Ingrédients

Pour 8 personnes

### Ingredients

- 60 g** amandes moulues
- 25 g** cacao
- 1 pincée** sel marin
- 80 g** sucre de canne complet
- 60 g** beurre fondu, tiède
- 100 g** sang de boeuf
- 250 g** crème entière ou acidulée
- 180 g** chocolat noir
- 350 g** cerises douces

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 416** kcal
- 7 g** de protéines
- 30 g** de glucides
- 29 g** de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

## Conseil

Garnir le clafoutis de cerises fraîches et de chocolat haché.

## Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180° C (chaleur supérieure/inférieure). Dénoyer les cerises. Moudre les amandes et les mélanger avec le cacao, la moitié du sucre et le sel dans un bol mélangeur.
- 2 À l'aide d'un KitchenAid ou d'un fouet, battre le sang jusqu'à ce qu'il soit mousseux et rose clair, ajouter le reste du sucre et continuer à battre jusqu'à obtenir une pâte à meringue lisse et ferme. Mélanger la crème avec le beurre, l'ajouter à la préparation d'amandes et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer délicatement le chocolat haché à la meringue au sang.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

3 Graisser un moule (d'environ 24 cm de diamètre) et y mettre la pâte.

4 Répartir uniformément les cerises sur la pâte et cuire au four à mi-hauteur 35-40 minutes.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.