

Clafoutis chocolat-cerise au sang



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, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



Mon choix.

- 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, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.