

# Clafoutis chocolat-cerise au sang



**Mon choix.**



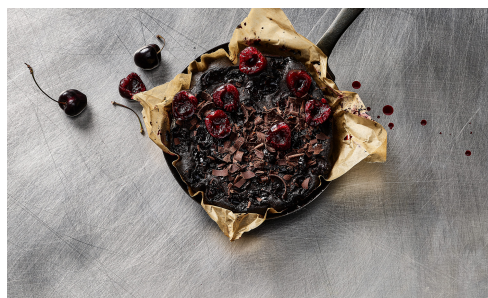
Durée totale: 1 h 20 min



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.

- 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.