Clafoutis chocolat-cerise au sang

Viande Suisse
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). Dénoyauter 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.