HELENE FREBOURG

Clafoutis Cerises-Pistache GF

La liste des courses

- 2 Oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 60 g de Maïzena
- 1 pincée de Sel
- 25 g de sucre en poudre
- 25 g de sirop de cerises Amarena ou 2cs de confitures de cerises noires entières (la confiote basque!)
- 3 cuillères à soupe de pâte de pistache Gourmandises
- 25 cl de Lait
- 25 cl de crème liquide
- 600 g de Cerises (2 variétés de cerises, une acide, une sucrée)

Les temps

préparation : 20 mncuisson : 40 mn

Déroulé

Recette Gluten Free (GF)

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre les cerises lavées (dénoyautées ou non selon votre goût) dans le moule Marguerite posée sur sa plaque alu, ou bien les empreintes Briochettes pour des portions individuelles
- Dans le cul de poule, mélanger avec le fouet, la Maïzena avec le sucre, le sel, les oeufs, le sirop (ou la confiture) puis la pâte de pistache
- Incorporer la crème et le lait progressivement, remuer avec la spatule
- Verser le mélange sur les cerises
- Au four 40 minutes environ

Recette inspirée par Nadége, qui a une bonne liste de recettes gluten free, adaptées au Flexipan de Demarle http://lapetitecuisinedenadege.over-blog.com/article-33060707.html

Pour la pâte à pistache, vous pouvez voir sur le site Gourmandises (rubrique Desserts > décorations) : <u>N'oubliez</u> pas de renseigner mon code FRE14854 : il vous permet d'obtenir automatiquement un BONUS de 100 points fidélité

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

http://www.demarle-avec-stella.com

_					,
Pro	du	ıts	assoc	21	es

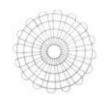
Gant de Four Guy Demarle Moule Marguerite 12 Briochettes Grille Fleur Fouet Ergonomique

CH 8 FM 456 FP 4282 MA 11 MA 111029











Lot de 2 Spatules



Bol Plastique



Louche



Couteau Pelle à Tarte

MA 650176



Support Cul de Poule

MA 703019



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Pâte de Pistaches

MC 61



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Tablier noir brodé Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Créer ma thématique