

## **Clafoutis aux cerises de Céret**

**Pour 6 personnes :**

250g de pâte sablée, 500 g de cerises de Céret, 4 œufs entier + 3 jaunes, 110 g de sucre, 2 cuil. à soupe de kirsch, 100 g de poudre d'amandes, 2 cuil. à soupe de crème, 50 g de beurre.

Garnir la pâte sablée finement étalée un moule à tarte à bords hauts et fond amovible.

Faire cuire les cerises équeutées (mais avec les noyaux) dans une casserole avec 50 g de sucre pendant 2 minutes. Verser le tout sur la pâte.

Dans un grand bol, mélanger les œufs entiers et les jaunes, 60 g de sucre, la poudre d'amandes, la crème, le kirsch et le beurre fondu. Verser sur les cerises. Faire cuire 30 minutes à four moyen. Servir tiède.