

La

RECETTE SUCRE BRUN

THE SUCRE BRUN RECIPE



Lindsay Brun

CLAFOUTI AUX CERISES

5 MIN DE PRÉPARATION MAX

Ingredients :

4 œufs	Zeste de citron
1/4 tasse de sucre	1 cuillère à soupe de beurre fondu
1/2 cuillère à café de sel	1/4 tasse de farine de blé tout usage
1 tasse d'amande hachées	2 tasses de cerises noires, dénoyautées et coupées en deux
1 1/5 cuillère à soupe d'extrait de vanille	Sucre en poudre pour saupoudrer d'amande

Instructions :

Préchauffer le four à 350 ° F.

Beurrer et fariner légèrement un plat à tarte rond de 9 pouces ou 4 petits plats.

Placez les amandes effilées au fond du plat de votre choix et ensuite les cerises dénoyautées sur le dessus. Réserver. Dans votre bol mixeur, mélangez les œufs, le sucre, le sel, le lait, le zeste de citron, l'extrait d'amande et de vanille.

Mélanger juste assez pour combiner. Ajouter la farine et mélanger à nouveau, jusqu'à ce que le tout soit homogène et lisse. Ajoutez le beurre fondu et mixez plusieurs fois pour l'incorporer à la pâte. Verser la pâte dans le plat préparé de votre choix et cuire au four préchauffé pendant 20 à 25 min (petits plats) 45 minutes (moule à tarte) à une heure ou jusqu'à ce que la crème soit prise. Un couteau enfoncé au centre devrait ressortir relativement propre. Retirer du four et laisser refroidir légèrement.

Saupoudrer de sucre en poudre avant de servir.

CHERRY CLAFOUTI

5 MINS PREP MAX

Ingredients :

4 eggs	Lemon zest
1/4 cup sugar	1 tablespoon melted butter
1/2 teaspoon salt	1/4 cup all purpose wheat flour
1 cup slivered almond	2 cups black cherries, pitted and halved
1 1/5 tablespoon vanilla extract	
1 tablespoon almond extract	Powdered sugar for dusting

Instructions :

Preheat oven to 350F degrees.

Butter and lightly flour a 9-inch round pie dish or 4 little dishes.

Place the slivered almonds at the bottom of your dish of choice and then place the pitted cherries on top. Reserve.

In your blender jar, combine the eggs, sugar, salt, milk, lemon zest, almond and vanilla extract. Blend just until combined.

Add the flour and blend again, just until combined and smooth.

Finally, add the melted butter and pulse a few times to incorporate into the batter.

Pour the batter into the prepared dish of choice.

Bake in the preheated oven for 20 to 25 mins (small dishes) 45 minutes (pie pan) to one hour or until the custard is just set.

A knife poked in the center should emerge relatively clean.

Remove from the oven and let it cool slightly.

Dust powdered sugar before serving.

RESTONS CONNECTÉS

LET'S STAY CONNECTED

IG: [@ITSSUCREBRUN](#)
FACEBOOK: [SUCRE BRUN](#)
SITE WEB: [SUCREBRUN.COM](#)



Lindsay Brun