

# CLAFOUTIS AUX GRIOTTES ET FLEUR D'ORANGER

Pour 6 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 30 à 35 min



**400 g de griottes au sirop égouttées**  
**20 cl de crème fraîche épaisse**  
**200 g de sucre de canne blond + 2 cuillères à soupe pour le moule**  
**2 ou 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger** (1 cuillère à soupe à l'origine )  
**60 g de poudre d'amandes**  
**20 g de Maïzena** (rajoutée à cause de la dose forcée sur l'eau de fleur d'oranger)  
**6 œufs** (7 dans la recette initiale)  
**60 g de beurre**  
**2 cuillères à soupe de vanille liquide**

- 1 Egoutter les cerises.
- 2 Dans un bol, mélanger la Maïzena avec l'eau de fleur d'oranger.
- 3 Dans une jatte, mélanger la crème fraîche avec la poudre d'amandes et le sucre. Ajouter les œufs, la vanille et le mélange eau de fleur d'oranger-Maïzena.
- 4 Faire fondre le beurre et le verser dans la jatte en mélangeant énergiquement.
- 5 Beurrer et sucrer un moule rectangulaire 20x30 cm. (Autrefois, Alsa commercialisait des sachets de sucre parfumé à la fleur d'oranger que j'utilisais pour sucrer le fond du moule. Cette variété de sucre n'existant plus, j'ai donc augmenté la dose d'eau de fleur d'oranger, l'arôme étant trop discret sinon).
- 6 Verser les griottes au fond du moule, puis répartir délicatement la pâte par dessus (Christophe Felder verse seulement un peu de pâte sur les griottes puis enfourne le moule pour 5 min pour "solidifier" avant de verser le reste de l'appareil. Je ne le fais pas, avec la taille de mon plat, les fruits se répartissent bien dans l'épaisseur de la pâte).
- 7 Faire cuire 30 à 35 min selon le four.
- 8 Déguster tiède ou frais.