

CLAFOUTIS AUX CERISES

Mai 2003 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 400 g de cerises fermes et sucrées (Burlat)
- ★ 80 g de farine tamisée
- ★ 4 œufs
- ★ 15 g de beurre
- ★ 120 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 pincée de sel
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Plat à four en terre ou Moule à manqué, Dénoyauteur, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,20 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué ou un plat à gratin en terre, saupoudrer de farine et mettre au réfrigérateur. Laver les cerises, les égoutter, les équeuter et les dénoyauter (avec un dénoyateur en acier inoxydable). Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Dans une jatte mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel. Ajouter un par un les œufs entiers (les casser dans un bol à part) puis le lait froid. Bien homogénéiser au fouet.

Disposer les cerises au fond du moule, verser dessus la préparation et faire cuire 45 minutes au four. Laisser tiédir 10 minutes. Décorer de sucre glace. Découper les parts directement dans le plat de cuisson.

i Hors saison, on peut utiliser des **cerises** au sirop bien égouttées. Les puristes préconisent de laisser les noyaux des cerises, car cela donne plus de goût, mais alors attention aux dents ! On peut remplacer les cerises par des dés d'ananas, des abricots (coupés en 8) ou des mirabelles dénoyautés.

Boisson :

Un blanc pétillant de Saumur brut servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.