

MES TABLES DE FETES



clafoutis cerises pignons

Ingrédients

- 1 kg de cerises noires bien mûres
- 125 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 3 oeufs moyens
- 6 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche
- une pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 poignée de pignons
- un peu de cassonade

Laver les cerises et si le coeur vous en dit dénoyautez les.

Mélanger la farine avec sucre, sel et sucre vanillé, incorporer les oeufs battus et mouiller avec le lait et la crème.

Mettre les fruits et les pignons dans la crème, mélanger et verser dans un moule à bords hauts.

Faire cuire à four chaud T6/7 pendant environ 45 minutes. Le clafoutis doit être doré. Saupoudrer de cassonade à la sortie du four.

Les pignons apportent une petite note originale à ce dessert classique.

Astuce

Vous pouvez ajouter un peu de kirsch dans la pâte si vous le souhaitez et cette recette est aussi très bonne si vous remplacez les cerises par environ 750 g de groseilles, dans ce cas augmentez la quantité de sucre car la groseille est plus acide et moins sucrée que la cerise.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>