Clafoutis aux cerises et abricots

(Pour 8 personnes – Préparation 15min – Cuisson 50min Th. 6)

Ingrédients :

125 grs de farine tamisée (T45), 100 grs de sucre en poudre, 2 œufs, 1 pincée de sel, 1 cs de rhum ambré type Negrita, 35cl de lait entier, 1 gousse de vanille de Tahiti, 200 grs de cerises bien noires, 200 grs d'abricots bien murs, 1 morceau de beurre pour le moule.

Réalisation :

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6) - Laver les fruits et bien les sécher - Retirer les queues des cerises et couper les abricots en quartier. Beurrer largement un moule à gratin et disposer directement les fruits dans le fond du moule.

Déposer la farine dans un cul de poule, ajouter le sucre, le sel, les graines de la gousse de vanille grattée, mélanger le tout et casser les œufs au centre de ce mélange. Incorporer les œufs avec un fouet à main et ajouter progressivement le lait froid puis le rhum pour obtenir une pâte homogène et liquide comme une pâte à crêpes !

Verser délicatement cet appareil sur les fruits et enfourner 50min environ. En cuisant votre clafoutis va gonfler un peu puis retomber lors du refroidissement, pas d'inquiétude c'est normal !

Bonne dégustation !

http://cantalblog.canalblog.com/ - © - Thierry - JUIN 2012