

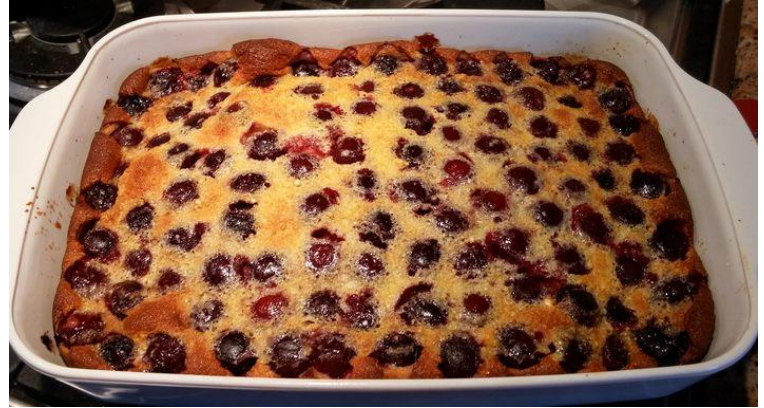


• • • Clafoutis aux cerises

Chaque maitresse de maison a sa recette. J'en ai plusieurs. Voici la première, irratable !
Je l'utilise avec tous les fruits et surtout elle est sans lait mais avec de la crème...

Ingrédients :

- * 500 g de cerises
- * 4 oeufs
- * 150g de sucre + pour le plat
- * 20cl de crème liquide entière
- * 2 cuillerées à soupe de farine
- * 1 cuillerée à soupe de vanille liquide
- * 1 cuillerée à soupe de rhum arrangé cerises
(ou kirsch ou rhum blanc).
- * beurre pour le plat



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre. Bien mélanger.

Ajouter la crème, la farine, la vanille et le rhum. Bien mélanger.

Beurrer le moule et saupoudrer le fond de sucre. Y déposer les cerises.

Verser délicatement dessus la préparation.

Enfourner à four chaud pendant 40 minutes à 180°C.

Servir tiède ou froid.

Astuces :

Lorsque c'est la saison des cerises, je les congèle lavées, essuyées et équeutées. Je les laisse entières.

Si j'utilise mes cerises congelées pour cette recette, je les mets décongelées tranquillement dans une passoire avec une assiette dessous (pour récupérer le jus), la veille au frigo.

Je ne dénoyaute jamais mes cerises pour 3 raisons : le noyau donne du goût ; c'est beaucoup plus rapide à préparer et enfin on fait le jeu de "celui qui a le plus de noyaux" quand on le déguste !!

J'utilise un plat à gratin de 20x30.

Pour une touche exotique, je remplace la crème liquide par de la crème de coco (attention, pas du lait ou de l'eau !).

En général, le jour même on le mange tiède et on déguste le reste froid le lendemain...