

CLAFOUTIS AUX CERISES



Pour 6 à 8 personnes

- 1 kg de cerises
- 200 gr de farine
- 200 gr de sucre en poudre
- 50 cl de lait
- 8 œufs
- 1 gousse de vanille ou 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation 15 min

Cuisson 1 h

Réfrigération 12 h

- 1) Equeutez les cerises. Mélangez les graines de vanille avec le sucre
- 2) Beurrez un moule à gâteau et saupoudrez l'intérieur de sucre. Répartissez de sucre dans le fond du plat.
- 3) Préchauffez le four à 170 °C. Fouettez vigoureusement les œufs avec le sucre. Versez le lait, puis la farine. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun grumeau et tamisez la pâte si nécessaire. Versez la pâte sur les cerises. Enfourez pendant une heure.
- 4) Le clafoutis est cuit lorsque la pointe du couteau que vous enfoncez à cœur ressort humide mais propre. Sortez-le du four et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur. Servez bien frais.

Astuce :

Le clafoutis (et ses variantes régionales) est un dessert des occasions improvisées. Je le réalise avec des oreillons d'abricots ou de pêche. En version far breton je remplace les cerises par 200 gr de pruneaux préalablement macérés dans du rhum.

En version flognarde (spécialité du Limousin), je fais revenir des pommes dans du beurre.

Moi personnellement je le fais aussi à la mirabelle et aux prunes.