

CLAFOUTIS AUX CERISES

Pour 8 parts

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : 1/5

INGRÉDIENTS

Pâte à clafoutis

3 œufs

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

120 g de farine

100 g de poudre d'amandes

250 g de lait entier

100 g de crème liquide entière

30 g de beurre

10 g de kirsch (facultatif)

Montage et finition

600 g de cerises fraîches

Un peu de beurre

Sucre roux

MATÉRIEL

Moule de 20 cm de diamètre

PLANNING

Le jour J : Pâte à clafoutis –

Cuisson – Dégustation

① LA PÂTE À CLAFOUTIS

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre, puis laisser redescendre à température ambiante. Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sel sans blanchir le mélange. Ajouter la farine et la poudre d'amandes, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Verser le lait et la crème liquide en deux fois en mélangeant entre chaque ajout. Verser le beurre fondu revenu à température ambiante et le kirsch. Mélanger.

② LE MONTAGE ET LA CUISSON

Préchauffer le four à 200 °C. Laver et équeuter les cerises. Les disposer entières dans le moule. Verser la pâte à clafoutis à hauteur du moule de façon à recouvrir entièrement les cerises. Enfourner pour 40 minutes environ. Au bout de 30 minutes, sortir le clafoutis du four, répartir quelques noisettes de beurre et saupoudrer toute la surface de sucre roux. Enfourner de nouveau pour terminer la cuisson afin de faire caraméliser le clafoutis. Laisser tiédir à température ambiante avant de démouler.

mes CONSEILS ET ASTUCES

Traditionnellement, le clafoutis se prépare avec les cerises entières, c'est-à-dire avec le noyau. Cela apporte du goût et évite que les fruits rendent leur jus et détrempe le clafoutis.