

Clafoutis aux cerises

- 600g de cerises
- 40+20g de beurre
- 4 œufs, 20cl de lait
- 100g de farine
- 80g de sucre
- 1 pincée de sel et du sucre glace.



■ Une controverse oppose ceux qui utilisent des cerises dénoyautées, et ceux qui conservent les noyaux, j'ai fait le test, c'est meilleur avec les noyaux, même si c'est plus fastidieux à manger.

Servir : A déguster tiède ou froid.

Variation : Remplacez une partie du sucre par du sucre vanillé.

■ Lavez et équeutez les cerises, et disposez les dans un saladier. Saupoudrez avec une partie du sucre. Remuez, et laissez mariner 1 heure.

■ Préchauffez le four à 210 °.

■ Beurrez un moule rond avec les 20g de beurre.

■ Faites fondre le reste de beurre. Tamisez la farine dans un saladier, ajoutez-y le sel et le reste du sucre en poudre. Battez les œufs en omelette, ajoutez-les et mélangez bien. Ajoutez enfin le lait petit à petit et le beurre fondu, mélangez bien.

■ Disposez les cerises dans le moule, puis versez la préparation par-dessus. Enfournez pendant 10 minutes, puis baissez le four à 180° et laissez le clafoutis encore 20 minutes. Saupoudrez de sucre glace une fois tiède.

Conseils

Remplacez la moitié de la farine par de la maïzena pour plus de légèreté.