

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

CLAFOUTIS AUX CERISES :

INGRÉDIENTS pour 8 pers.

- 600 g de cerise fraîches
- 40 g de beurre semi-sel + 20 g pour le moule
- 4 oeufs
- 20 cl de lait
- 100 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

PRÉPARATION :

1 / Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, équeutez-les et égouttez-les. La recette traditionnelle veut qu'on les laisse les noyaux.

2 / Faites fondre les 40 g de beurre dans une petite casserole à fond épais. Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporez les oeufs peu à peu puis le lait petit à petit en continuant de mélanger. Ajoutez le beurre fondu.

3 / Beurrez grassement le plat, rangez les cerises puis versez la pâte à clafoutis. Mettez au four pendant 10 mn à 210°C puis baissez à 180°C et cuisez encore 20 mn.

4 / Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.



Note

Vous pouvez remplacer les cerises par des abricots ou des poires.