RECETTE DU CLAFOUTIS

par Alicia de Hygge France

Cette recette particulièrement régressive sera parfaite pour les goûters en famille durant les lumineuses journées du printemps. Dorée et sucrée pile ce qu'il faut, elle devrait être appréciée par petits et grands.
J'ai l'habitude d'utiliser cette recette de pâte avec différents fruits de mon jardin (fraises, cassis, pêches, poires, framboises...).Son secret est le sucre vanillé.

Temps : 55 minutes
- Préparation: 10 min
- Cuisson: 45 min

Très facile
Coût moyen
8 parts

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 5 cuillères à soupe de farine (100 g)
- 5 cuillères à soupe de sucre roux (100 g)
- 25 cl de lait
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 700 g de cerises
- 2 oeufs et 2 jaunes d'oeufs

LA PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Lavez et équeutez les cerises. Optionnel : dénoyautez les cerises. Mais attention, garder le noyau renforce la saveur du plat.

ÉTAPE 2

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
Dans un plat à tarte, mettez le beurre puis enfournez-le.

ÉTAPE 3

Battez les oeufs.
Progressivement ajoutez la pincée de sel ainsi que le sucre.
Ajoutez la moitié du sachet de sucre vanillé et jetez la farine en pluie.
Mélangez bien jusqu'à obtenir un liquide épais et onctueux.

ÉTAPE 4

Sortez le beurre fondu du four, ajoutez-le au liquide puis ajoutez le lait tout en remuant.

ÉTAPE 5

Avec un essuie-tout, étalez le beurre resté dans le plat pour le graisser, puis versez la préparation.
Ajoutez les cerises.
Pour plus de gourmandise ajoutez quelques noisettes de beurre par-dessus.

ÉTAPE 6

Enfournez 45 mn (jusqu'à ce que le dessus commence à bien dorer). Dès la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé (l'autre moitié du sachet).

ÉTAPE 7

Servez tiède (c'est meilleur !).

Bon appétit !