

Clafoutis

Des cerises juteuses dans un flan vanillé moelleux.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 6 personnes :

4 œufs entier

7 cuillerées à soupe de sucre semoule (100g)

1 pincée de sel

5 cuillerées à soupe de farine (75g)

¼ de lait

60g de beurre

500g de cerises

1 sachet de sucre vanillé.

-lavez équeutez et dénoyautez les cerises,

-Allumez votre four thermostat 6 ou 7 (180° 200°)

-Battez les œufs en omelette, ajoutez sel, sucre, mélangez bien,

-Tamisez la farine et jetez en pluie dans les œufs, mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse,

-Faites fondre la moitié du beurre dans le four et ajoutez-le à la pâte une fois refroidi. Délayez enfin avec le lait.

-Beurrez abondamment un plat en terre ou en porcelaine à feu, tamisez avec un peu de farine.

Disposez les cerises dans le plat . Versez la pâte sur les cerises.

Parsemez le dessus de quelques noisettes de beurre.

-Faites cuire à four moyen (jusqu'à ce que le dessus commence à dorer). Dès la sortie du four, soupoudrez de sucre vanillé ou de sucre de canne roux en poudre.

-Servez tiède.

- Vins pour accompagner votre Clafoutis,

Banyuls, Rivesaltes, Floc de Gascogne, Pineau des Charentes

Crémant d'Alsace rosé, Crémant de Loire,

Rosé demi-sec ; Cabernet- d'Anjou ou un Cabernet de Saumur.

Bon Appétit....