

Clafoutis aux cerises - Femme actuelle n° 1607 du 13 juillet 2015



Préparation : 25 min - Cuisson : 40 min - Pour 6 personnes

500 g de cerises avec les noyaux - 80 g de sucre - 60 g de farine - 40 g de Maïzena - 2 œufs entiers - 2 jaunes d'œuf - 50 cl de lait - 100 g de beurre - 1 sachet de sucre vanillé - Sel

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Beurrez un moule à manquer de diamètre 26 cm environ. Saupoudrez le fond et les parois de sucre.

Equeutez les cerises, lavez et séchez-les. Répartissez-les dans le fond du moule. **Mon conseil : piquez chaque cerise avec la pointe d'un couteau.**

Fouettez le beurre mou avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un à un, sans cesser de fouetter, puis les jaunes, les farines, 1 pincée de sel et le lait. Mélangez au fouet pour obtenir une crème lisse. Mixez si nécessaire. Versez la pâte sur les fruits et enfournez pour 30 min.

Mes variantes :

J'utilise la même base de pâte, mais lorsqu'il n'y a plus de cerises, je remplace par des abricots, des pêches ou des prunes ! On profite ainsi du clafoutis tout l'été !

On peut également faire des clafoutis dans des petits plats individuels, dans ce cas attention à diminuer un peu le temps de cuisson.