

Clafoutis aux cerises.



Température : 210°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

600 g de cerises non dénoyautées
40 g de beurre salé
4 œufs entiers
20 cl de lait
100 g de farine
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de gingembre
1 pincée de sel
Sucre glace

Préchauffez le four à 210°C, 60% d'humidité.

- Lavez rapidement les cerises, équeuttez-les et égouttez-les.
- Beurrez le plat et mettez les cerises non dénoyautées dedans.
- Faites fondre le beurre tout doucement dans une casserole à fond épais.
- Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel, le gingembre et le sucre vanillé.
- Incorporez peu à peu les œufs entiers.
- Versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger puis ajoutez le beurre fondu. Votre pâte doit être lisse. Versez-la ensuite sur les cerises.
- Enfournez pendant 10 min, puis baissez la température à 180°C et laissez cuire encore 20 min.
- Servez ce clafoutis tiède ou froid, simplement saupoudré d'un peu de sucre glace.

Variantes

- Aux abricots : prévoir 600 g d'abricots.
- Aux poires : prévoir 600 g de poires.