

Clafoutis

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



En début d'été, on ne peut pas passer à côté d'un cerisier rempli de cerises qui n'attendent que d'être cueillies...

...pour faire la traditionnelle tarte aux cerises : **le clafoutis**

C'est une recette très simple et très rapide: des cerises noyées dans un appareil à flan le tout cuit au four !

Et la question que tout le monde se pose : **Avec ou sans les noyaux.**

Pour ma part, j'ai tranché: je laisse les noyaux pour ne pas éclater les cerises et pour que le jus des cerises ne se mélange pas à la pâte. Aussi parce que le dénoyautage prend plus de temps que la confection du flan. C'est également plus drôle lorsque chacun compte le nombre de noyaux laissés dans l'assiette (c'est un challenge!). Le goût est-il meilleur avec les noyaux ? Difficile de faire la différence !



Four : 180 °C

Cuisson : 40 minutes

Préparation : 10 minutes

Ingédients

Appareil à flan & Cerise

0.50 L de lait

4 œufs

100 g de sucre semoule

100 g de farine

(beurre pour le moule)

1 kg de cerises

Réalisation

Appareil à flan

Préparer les ingrédients. Mélanger le sucre et la farine. Incorporer un à un les œufs pour éviter les grumeaux. Quand le mélange est homogène, ajouter le lait progressivement et mélanger.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage

Lavez les cerises et équeuter-les. Vous pouvez saupoudrer légèrement les cerises avec un sucre vanillée.



Beurrer et fariner un moule pyrex. Disposer les cerises dans le moule en les serrant. Verser l'appareil à flan sur les cerises en les masquant complètement.



Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes

Sortir le clafoutis et laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

L'avantage d'utiliser un moule pyrex facilite la découpe directement dans le moule.



Détailler les parts et déguster...Miam !