

Clafoutis aux cerises

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

INGRÉDIENTS POUR 2 CLAFOUTIS

- 400g de cerises lavées, séchées et équeutées par clafoutis (soit 800g en tout)
- 200g de farine
- 4 œufs
- 150g de sucre
- 50cl de lait
- 1 pincée de sel fin
- 2 cuil. à soupe de kirsch (rhum pour moi)
- beurre pour le moule

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez le moule bien généreusement.

Dénoyautez les cerises si vous le souhaitez (la cuisson sera un peu plus longue). Cyril ne le fait pas. (d'habitude je le fais, et j'avoue que je préfère, mais c'est tellement galère de dénoyauter...)

Dans un saladier, versez les œufs, mélangez-les, ajoutez le sucre, et bien remuer.

Ajouter une partie de la farine (100g) et le sel, mélangez (de l'intérieur vers l'extérieur), ajouter le reste de la farine et versez une partie du lait pour détendre, versez le reste du lait et mélangez.

Au companion muni du couteau à pétrir, mettre tous les ingrédients sauf le lait et mélanger une minute vitesse 6, racler ajouter le lait et relancer 30 s.

La pâte est très liquide, c'est normal, comme une pâte à crêpe.

Il y a une bonne quantité de pâte, s'il en reste, on la met au frigo pour refaire un clafoutis plus tard, si on ne veut pas le faire de suite.

Parfumez avec le kirsch. (c'est de l'alcool de cerises). Moi j'aime le rhum, j'ai mis du rhum!!

Déposez les cerises dans le plat à gâteau, très généreusement (l'idéal, c'est que ça recouvre tout le plat), et coulez l'appareil dessus. Avec la quantité de Cyril, j'ai fait deux clafoutis.

Enfournez 35 minutes. Vérifier avec un couteau que ce soit pris, si ça la pointe du couteau ressort sèche, c'est cuit.

Démouler lorsque c'est froid.