

CLAFOUTIS AUX CERISES

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

- 750 g de cerises mûres et noires de préférence ;
 - 75 g de beurre mou ;
 - 125 g de sucre semoule ;
 - 2 œufs + 1 jaune ;
 - 2,5 dl de lait ;
 - 75 g de farine ;
 - 1 paquet de sucre vanillé ;
 - 1 pincée de sel ;
-

Cuisson : 40 mn

1. Chauffez le four à 200° (180 chaleur tournante).
2. Lavez les cerises, égouttez-les, équeutez-les, ne les dénoyautez pas (la tradition le veut ainsi).
2. Avec une noix de beurre, prélevée sur la quantité indiquée, beurrez le moule, celui-ci doit pouvoir juste contenir les cerises rangées en une seule couche.
3. Après avoir beurré le moule, rangez-y les cerises puis préparez la pâte :
3. Mettez les œufs entiers et le jaune dans une terrine, ajoutez le sucre en pluie et la pincée de sel et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.
4. Faites fondre le reste du beurre à feu doux et introduisez-le dans la terrine, mélangez, puis ajoutez la farine en pluie et le lait ; travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène, puis versez-la sur les cerises.
4. Faites cuire au four pendant 40 mn.
5. A la sortie du four, laissez tiédir le clafoutis, puis soupoudrez-le de sucre vanillé et servez-le tiède dans son plat de cuisson.

On peut remplacer les cerises par des abricots... mais en enlevant les noyaux par contre...