

Le clafoutis de Cécile



Préparation : 20 minutes - Cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

4 œufs
9 cuillerées à soupe de sucre semoule
1 pincée de sel
5 cuillerées à soupe de farine
¼ de litre de lait
60 gr de beurre
500 g de cerises noires
1 sachet de sucre vanillé.

Lavez, équeutez et dénoyotez les cerises.

Allumez votre four à thermostat 6.

Battez les œufs entiers en omelette, ajoutez sel et sucre semoule. Mélangez bien.

Tamisez la farine et jetez-la en pluie dans les œufs. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Faites fondre la moitié du beurre dans le four et ajoutez-le à la pâte, une fois légèrement refroidi. Délayez enfin avec le lait.

Beurrez abondamment un plat en terre ou en porcelaine à feu. Disposez les cerises dans ce plat. Versez la pâte sur les cerises. Parsemez le dessus de quelques noisettes de beurre.

Faites cuire à four moyen (jusqu'à ce que le dessus commence à dorer). Dès la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé. Servez tiède.

MON SECRET :

Certaines personnes préfèrent ne pas dénoyauter les cerises, le noyau renforçant la saveur. Mais la dégustation est bien moins agréable !

La formule du clafoutis peut être utilisée avec d'autres fruits que les cerises.