Clafoutis aux cerises

de Mamie Odette

Pour 6 pers. · Préparation 15 min · Cuisson 40 min · Repos 30 min

Ingrédients



Cerises noires
600 g



Œufs
4



Farine
100 g



Sucre en poudre
100 g



Lait entier
40 cl



Beurre
30 g



Sucre vanillé
1 sachet



Sel
1 pincée

La marche à suivre

1. Lavez les cerises et laissez-les entières, avec leur noyau.
2. Fouettez les œufs avec les deux sucres et le sel, ajoutez la farine puis le lait petit à petit pour éviter les grumeaux.
   30 min de repos
3. Laissez reposer la pâte trente minutes : elle s'assouplit et le clafoutis monte mieux.
4. Beurrez généreusement le plat, rangez les cerises serrées au fond.
5. Versez la pâte dessus et enfournez à 180 degrés pendant 40 minutes.
6. Laissez tiédir : un clafoutis brûlant n'a pas encore de goût.

◎ *Dans son plat, tiède, saupoudré de sucre au dernier moment.*

LE SECRET DE MAMIE ODETTE

Les noyaux restent, et ce n'est pas de la paresse : c'est eux qui donnent ce goût d'amande que personne n'arrive à expliquer autrement.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre