

Clafouti pour 6 à 8 personnes :

Ingrédients :

- * 400 g de cerises dénoyautées
- * 1/2 verre de rhum ou kirsh
- * 25 cl de lait
- * 80 g de farine
- * 80 g de sucre en poudre
- * 2 sachets de sucre vanillé
- * 1 pincée de sel
- * 3 oeufs à température ambiante
- * Sucre glace pour sous-poudrage avant de servir.

Temps de préparation: entre 30 minutes et 1 heure difficulté: facile

Faire macérer les cerises dans un bol avec le rhum ou le kirsh

Réservez (l'idéal mettre à macérer les cerises la veille pour un meilleur arôme du clafouti)

Dans un jatte , mélangez la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la pincée de sel.

Ajoutez les oeufs et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez petit à petit le lait sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une pâte qui ressemble à une pâte à crêpe épaisse.

CONSEIL : EGOUTTER LES CERISES AVEC UN CHINOIS AVANT DE LES METTRE AU FOND DU MOULE POUR EVITER TROP DE LIQUIDE , CE QUI NUIRAIT A LA CONSISTANCE DU CLAFOUTI.

Beurrez et farinez votre moule à manqué.

Disposez les cerises parfumées au rhum ou kirsh au fond du moule.

Versez dessus la pâte.

Préchauffez votre four à 180°.

Enfournez et laissez cuire entre 35 et 40mn.

Le clafouti est cuit lorsque la pâte prend une jolie couleur dorée .

Astuce pour voir si la cuisson est à terme : piquer le clafouti avec la lame d'un couteau , si celle-ci ressort sèche c'est que la cuisson est au top.

Sortez le clafouti du four et laissez (refroidir) jusqu'à son tiédissement.

Saupoudrez votre clafouti de sucre glace avant de le servir encore juste tiède.