

CLAFOUTIS AUX CERISES



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients (8 parts environ):

- 600g de cerises fraîches
- 100g de farine
- 60g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanille ou de l'arôme de vanille
- 4 œufs
- 20 cl de lait (amande, vache, ...)
- 40g de beurre
- 1 bonne pincée de fleur de sel
- (optionnel) une lichette de cognac, de rhum, ou une pincée de fève de tonka, quelque chose pour rajouter du piment que diable !
- (optionnel) du sucre glace

PREPARER LA PATE

Déjà, tu peux préchauffer ton four à 210°C en chaleur tournante puisque la recette est très rapide ! Ensuite tu mélanges tous les ingrédients secs, puis tu ajoutes les œufs. Tu te sers de tes jolis bras musclés pour enlever tous les grumeaux, puis tu ajoutes le lait, la fleur de sel et l'arôme que tu auras choisi. Tu refais travailler tes biscottos quelques instant puis tu ajoutes le beurre fondu (au micro onde ça fait l'affaire. Tu remélange un petit coup et c'est bon !

DEJA PRESQUE FINI

Tu n'as plus qu'à enlever les queues de tes cerises (pas les noyaux! C'est meilleur avec parce que le jus ne se mélange pas à la pâte 😊) et tu tapisses le fond de ton moule (préalablement beurré et fariné). Tu verses la pâte dessus puis au four pendant 10 min avant de baisser la température à 180 et faire cuire encore 20 min. Quand c'est cuit et que ça a un peu refroidit, tu peux saupoudrer de sucre glace, c'est joli et c'est bon, que demander de plus !

MIAM MIAM

Aller, la recette est finie pour cette fois.
Je te laisse déguster, tu m'en diras des nouvelles !