

Clafoutis aux cerises



Pour 4 personnes (4 petits plats à gratin ou un grand moule de 22 cm de diamètre)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 400 g de cerises non dénoyautées
- 3 œufs
- 120 g de sucre semoule
- 1 c à soupe de sucre vanillé (1 sachet)
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse allégée
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 35 g de beurre salé
- 40 g de fécule de pommes de terre (ou Maïzena)
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Pour les moules :

- Beurre
- 4 cuillères à dessert de sucre cassonade

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème à feu doux.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre semoule. Ajoutez le sucre vanillé et la fécule de pommes de terre. Mélangez pour obtenir une pâte lisse sans grumeaux.

Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux dans le lait chaud et laissez tiédir un peu

Versez le mélange lait/crème chaud dans le saladier tout en mélangeant. Parfumez avec le kirsch.

Beurrez les petits moules ou un grand moule. Saupoudrez chaque moule d'une bonne cuillère à dessert de cassonade et répartissez-le en secouant les moules dans tous les sens.

Répartissez les cerises dans les moules. Recouvrez de pâte à clafoutis sans trop remplir.

Glissez au four pour 35 minutes (à surveiller en fonction de votre four).

Laissez refroidir.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster. Vous pouvez le consommer tiède. Personnellement, je le préfère reposé et frais.