

# ATELIER PÂTISSERIE

## Clafoutis aux cerises

### ***Ingrédients (pour 8 personnes) :***

- 600 g de cerises
- 40 g de beurre demi-sel
- 4 œufs
- 20 cl de lait
- 100 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- sucre glace



### ***Préparation de la recette :***

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, équeutez-les et égouttez-les. Enlevez les noyaux si vous le souhaitez, mais la recette traditionnelle veut qu'on les laisse.

Faites fondre les 40 g de beurre dans une petite casserole à fond épais. Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporez les œufs peu à peu puis le lait petit à petit en continuant de mélanger. Ajoutez le beurre fondu.

Beurrez généreusement le plat, rangez les cerises puis versez la pâte à clafoutis. Mettez au four pendant 10 mn à 210°C puis baissez à 180°C et cuisez encore 20 mn. Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.

## ***Le sais-tu ?***

*Le clafoutis est un dessert originaire du Limousin. Il tire son nom du patois «clafi» qui signifie rempli, garni (de cerises).*

*Certains ont cru améliorer, civiliser le clafoutis en dénoyant les cerises, c'est une erreur des plus grossières qui le dénature complètement. En les dénoyant, on en déchire la peau, alors qu'il faut au contraire tout faire pour la préserver intacte afin que sous l'action de la cuisson, chaque fruit devienne un véritable réservoir de concentré de cerise.*