



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15mn

CLAFOUTI

INGREDIENTS:

40 cl de Lait
4 œufs
180 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
100 g de farine
2 g de sel (1 pincée)

METHODE :

Le clafouti est un gâteau très simple à réaliser, nos mamans et nos grands-mères, nous en ont fait toute notre enfance ! Le Clafouti aux cerises étant le plus connu, il peut aussi très bien se faire avec des pommes, des abricots, des framboises, des pêches, des prunes...

Commencez par beurrer un plat allant au four de

25 cm de diamètre environ et assez profond (un plat carré fera tout aussi bien l'affaire).

Dans un récipient, mettez la farine tamisée, ajoutez le sucre semoule, le sel, le sucre vanillé, puis cassez les œufs par-dessus.

Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet, afin d'éviter la formation de grumeaux.

Versez le lait petit à petit sans cesser de remuer. La préparation est terminée lorsqu'elle est lisse et onctueuse.

Déposez les cerises dans le plat beurré. Si certains préfèrent laisser les noyaux, cela semble dangereux, il est donc préférable des les dénoyauter. Pour les autres fruits, il suffit de les nettoyer, de retirer les pépins ou les noyaux si besoin est, puis de les tailler en cubes de la taille d'une cerise pour certains fruits (pommes).

Préchauffez votre four à 210 °C pendant 10mn.

Versez la pâte sur les fruits, et enfournez le plat dans le four chaud. Laissez cuire pendant 40 mn environ, tout en surveillant la cuisson régulièrement (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Lorsque le Clafouti est cuit, retirez-le du four, puis laissez-le refroidir ou simplement tiédir avant de le déguster.

Il ne vous reste plus qu'à le mettre au centre de la table, et à regarder tout le plaisir que vous donnez à tous ces gourmands !