



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

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

CLAFOUTIS AUX CERISES ET FRUITS SECS

INGREDIENTS:

500 g de cerises
2 œufs
50 g de sucre
75 g de poudre de noisettes
75 g d'amandes effilées
10 cl de crème liquide
10 cl de lait
30 g de farine
1 gousse de vanille

METHODE :

Ce clafoutis est une invitation printanière à la gourmandise ! Cette légère pointe d'acidité des cerises associée au craquant des amandes, le tout dans un « manteau » fondant, saura adoucir les cœurs des moins gourmands, alors « Bon Appétit » !

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 une casserole, versez le lait et la crème liquide, ajoutez la gousse de vanille préalablement coupée en deux dans le sens de la longueur, et portez le tout sur un feu moyen. Dès les premiers bouillons, retirez la casserole du feu et laissez la vanille infuser.

Retirez les deux bâtonnets de vanille, et grattez les petits grains se trouvant à l'intérieur à l'aide d'un petit couteau, puis les mettre dans le lait. L'origine du parfum des gousses de vanille provient de ces petits grains, alors il serait dommage de s'en priver !

Dans un récipient, cassez les œufs, ajoutez le sucre semoule et blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Incorporez la poudre de noisettes et la farine, tout en mélangeant énergiquement à l'aide d'un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux.

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

Lavez, séchez et déposez les cerises dans le plat beurré. Un petit conseil, il est préférable de les dénoyauter afin d'éviter tout « accident ».

Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6) pendant 10mn.

Versez la préparation sur les cerises, parsemez les amandes effilées et enfournez le plat dans le four chaud. Laissez cuire pendant 45 mn environ tout en surveillant la cuisson régulièrement.

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

Il y a des instants que l'on aimerait voir durer, et celui-là en est un ! Simple à réaliser, vos convives apprécieront votre « savoir-faire », mais quoi de plus normal puisque le Chef c'est Vous !