



Crumbles

Clafoutis aux cerises



1h10 **10 min** **45 min** **15 min** **240**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le clafoutis aux cerises

600 g **Cerise(s)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
150 g **Farine**
400 ml **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Rhum**
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des cerises

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver les cerises, les équeuter et retirer éventuellement les noyaux.
- 3 Il y a deux écoles dans la préparation du clafoutis, ceux qui retirent les noyaux et ceux qui les gardent. Les retirer est plus plaisant à la dégustation mais les cerises se tiennent moins bien à la cuisson.
- 4 Les essuyer avec du papier absorbant.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Casser les oeufs et les mettre dans un saladier.
- 2 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 3 Incorporer la farine petit à petit en mélangeant entre chaque ajout.
- 4 Verser le lait et le rhum, mélanger. Le mélange doit être lisse et homogène.

Étape 3

Cuisson du clafoutis

- 1 Beurrer le moule à tarte.
- 2 Il est également possible d'utiliser un plat à gratin ou de petits plats individuels. Dans ce cas, il faut réduire le temps de cuisson de moitié.
- 3 Verser la pâte et disposer les cerises dessus.
- 4 Enfourner pendant environ 45 minutes, voire plus selon l'épaisseur de la préparation.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le clafoutis du four et laisser refroidir un peu.
- 2 Déguster tiède ou froid.