



Crumbles

Clafoutis aux guignes



2h15 **20 min** **45 min** **1h10** **441**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le clafoutis

650 g **Cerise(s)**
15 cl **Rhum**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
30 cl **Lait entier**
100 g **Sucre semoule**
80 g **Farine**
1 **Sucre vanillé**

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**
1 **Sucre roux**

Étape 1

Préparation des guignes

- 1 Laver les guignes, les égoutter dans une passoire puis les dénoyauter à l'aide d'un dénoyateur.
- 2 Disposer les guignes dénoyautées dans un saladier, verser le Rhum et laisser macérer 1 heure.

Étape 2

Préparation du clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Disposer le sucre dans un cul de poule, ajouter les œufs.
- 3 A l'aide d'un fouet, fouetter les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Peu à peu, verser la farine dans le mélange tout en continuant de fouetter.
- 5 Verser le lait, mélanger puis verser la crème et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 6 Beurrer le plat à gratin et le chemiser avec du sucre roux.
- 7 Égoutter les guignes et les répartir sur le fond du plat.
- 8 Verser délicatement l'appareil sur les guignes.

- 9 Enfourner et faire cuire le clafoutis 45 minutes.
- 10 Au bout du temps de cuisson, ôter le plat du four et laisser tiédire une dizaine de minutes avant de le déguster.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Saupoudrer la surface du clafoutis avec le sucre vanillé.
- 2 Servir le clafoutis dans son plat, tiède ou froid.