Crumbles

Clafoutis aux guignes

2h15	20 min	45 min	1h10	441
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des guignes

1. Laver les guignes, les égoutter dans une passoire puis les dénoyauter à l'aide d'un dénoyauteur.
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.

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**

9 Enfourner et faire cuire le clafoutis 45 minutes.

10 Au bout du temps de cuisson, ôter le plat du four et laisser tiédir 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.