



Lors de mon week-end à Rouen, la semaine dernière, ma fille a fait un clafoutis. C'était la recette de Lorette mais comme dans toutes les familles, nous avons aussi NOTRE recette.

Elle est sans pistache, mais rien n'empêche d'en ajouter.

Il est moelleux à souhait et peut se faire avec des cerises noires (celles que je préfère) ou bien des cerises aigres.

Les deux versions ont leurs adeptes.

Je ne sais pas lequel je préfère...

Dans cette recette j'ajoute un peu de pralin dont le goût se marie très bien avec les cerises.

MON CLAFOUTIS



700 g de cerises noires
50+50 g de sucre en poudre
100 g de farine
30 cl de lait (avec du lait entier frais, c'est encore mieux)
2 càs de crème fraîche
50 g de pralin
Un peu de beurre pour le plat

Préchauffer le four à 180°.

Laver et équeuter les cerises, les saupoudrer avec 50 g sucre.

Battre les œufs avec les 50 g de sucre restants, lorsque le mélange a blanchi, ajouter la farine, la lait et le pralin. On peut, bien sûr, faire ce mélange au robot.

Bien beurrer le plat, disposer les cerises sur le fond et ajouter l'appareil à clafoutis en le versant assez doucement pour ne pas déplacer les fruits.

Enfourner pour environ 45 mn

En cours de cuisson, une délicieuse odeur se répand dans la cuisine, mais quand on sort le clafoutis du four, il faut au moins le laisser tiédir avant de le déguster.