

**Clafoutis cerises par Hélène
Darroze, recette tirée de son livre
« Chez Moi »**



Recette pour 6 À 8 PERSONNES

Temps de préparation : 40 MIN.

Temps de cuisson : 45 MIN.

INGRÉDIENTS

- 250 g de cerises napoléon
- 250 g de bigarreaux
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille
- 2 graines de cardamome
- Sel

Pour le moule :

30 g de beurre pommade

Finition :

80 g de gelée de groseille ou de coing

RECETTE

Préchauffez le four à 170 °C.

Versez le lait et la crème dans une casserole. Taillez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Ajoutez dans la casserole ainsi que la cardamome. Portez à frémissement, puis retirez la casserole du feu et laissez infuser pendant une quarantaine de minutes.

Dans un saladier, mélangez le sucre et le sel. Puis cassez les œufs dedans et incorporez-les à l'aide d'un fouet. Filtrez le mélange lait-crème et versez-le doucement dans le saladier en mélangeant. Lavez les cerises et les bigarreaux. Ne retirez pas les noyaux.

Beurrez un plat en terre et déposez les fruits à l'intérieur. Versez la pâte par-dessus. Enfourez et laissez cuire pendant 40 minutes.

Une fois le clafoutis cuit, versez la gelée dans une petite casserole et faites-la fondre à feu doux. Puis badigeonnez-la sur le gâteau à l'aide d'un pinceau.

Laissez le clafoutis prendre la température ambiante, sans le passer au réfrigérateur, avant la dégustation.

ASTUCES ET CONSEILS

Avec ou sans noyaux est l'éternelle question quand on cuisine un clafoutis aux cerises. La vraie recette se fait avec les noyaux, d'une part parce que ceux-ci donnent plus de goût aux fruits et donc au gâteau, mais également parce que, si l'on retire les noyaux des cerises, il faut les ouvrir en deux et le jus va alors s'échapper du fruit, couler dans la pâte et donner un aspect moins appétissant au clafoutis. Bien sûr, si le clafoutis est destiné à régaler des enfants, il est plus prudent de retirer les noyaux.

Cette recette de clafoutis s'adapte à de nombreuses sortes de fruits : mirabelles, abricots, prunes, pommes, poires... Il faut juste réduire le nombre d'œufs à 3 quand les fruits sont moins juteux.



Couverture Chez Moi - Hélène Darroze

Hélène Darroze

Chez Moi - printemps été

19,90€ / 128 pages

Aux éditions Le Cherche Midi

RELIRE :

Maquereaux façon fish and chips par Hélène Darroze

Hélène Darroze publie son livre de recette Chez moi - printemps été