Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Clafoutis aux cerises, crumble d'amandes

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Laver, équeuter et éventuellement dénoyauter les cerises. Réserver.
Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Ajouter le sucre et le sel, et fouetter 5 minutes.

Verser la farine et la levure. Mélanger délicatement à la spatule en bois. Ajouter progressivement 25 g de beurre fondu et le lait.
Beurrer un plat à gratin. Disposer les cerises dans le plat et verser l'appareil dessus.

Enfourner et cuire 45 min à 180°C.

Pendant ce temps, préparer le crumble : mélanger le sucre brun, les amandes et le beurre du bout des doigts de manière à obtenir de grosses miettes. Sortir le clafoutis du four à mi-cuisson, parsemer de ces miettes et réenfourner pour 20 minutes.

Saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four. Servir tel quel, ce clafoutis ne se démoule pas. Servir Tiède.

Commentaires

Le clafoutis est un gâteau composé de cerises noyées dans de la pâte à crêpes. C'est un dessert originaire du Limousin, dont le nom vient de l'occitan clafotís, du verbe clafir qui signifie "remplir" (sous-entendu: "la pâte de cerises"). Le clafoutis s'est apparemment répandu au XIXe siècle. Le clafoutis aux bigarreaux marmottes non dénoyautées est une spécialité de Paray-le-Monial. Il existe des variantes. Les cerises peuvent être remplacées par des pruneaux, des pommes, des mûres, des prunes ou des abricots. La désignation la plus appropriée est alors celle de "flognarde" ou "flaugnarde".

Notes :