



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Clafoutis aux cerises du jardin .



Ingrédients :

- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 1/2 l de lait
- 160 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200 g de sucre en poudre
- 6 gros oeufs
- 600 g de cerises

- Laver, équeuter et dénoyauter et couper en deux les cerises
- Mettre les cerises dans un plat, recouvert d'une feuille sulfurisée
- Dans un saladier mettre la farine et le sucre, le sel, bien délayer au fouet
- Ajouter la levure chimique pour faire gonfler le clafoutis et bien délayer
- Faire un puits et casser les oeufs deux par deux, bien mélanger à la cuillère en bois
- Ajouter un sachet de sucre vanillé, remuer et délayer progressivement avec tout le lait
- Enfourner à four préchauffé à 180°C pendant plus d'une heure, celui là à cuit 1h40 ...
- ... 40 minutes à 200°C et le reste du temps à 180°C recouvert d'une feuille alu
- Dès la sortie du four parsemer le dernier sachet de sucre vanillé sur la surface du clafoutis

Conseils :

- Le temps de cuisson dépend du four de chacun, ici cela a pris beaucoup plus de temps qu'un gâteau classique (four différent + des cerises qui rendent de l'eau)
- Vérifier la cuisson du gâteau : la lame d'un couteau doit ressortir sèche
- Pour une texture plus ferme, rajouter davantage de farine

