

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

★ Fiche recette ★

CLAFOUTIS DE CERISES A LA VANILLE

Recette de famille, facile et délicieuse

Le clafoutis de cerises est un dessert familial facile à réaliser et délicieux à déguster aussi bien chaud, tiède que froid. Ce clafoutis est parfumé à la vanille grâce à notre fabuleux sucre vanillé extra parfumé... A la cuisson, votre clafoutis embaumera votre cuisine d'une douce odeur de vanille...

Cette base de préparation vous servira pour tous les fruits d'été : pêches, abricots...et aussi pour les fruits d'automne comme les poires, prunes ou pommes. Lorsque vous cuisinez des fruits moins juteux tels que la pomme, pensez à supprimer la poudre d'amande.

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 500g de grosses cerises Bigarreau
- ▶ 80g de farine (vous pouvez éventuellement mettre 60g de farine + 20g de maïzena pour obtenir une texture plus aérienne)
- ▶ 20g de poudre d'amande
- ▶ 50 à 80g de sucre fin (à adapter en fonction de la teneur en sucre de vos cerises...goûtez-les !!)
- ▶ 20g de **sucre vanillé extra** de La Cuisine des Epices
- ▶ 15 à 30cl de lait
- ▶ 1 cuil. à s. de crème liquide entière
- ▶ 3 œufs de taille moyenne
- ▶ Une pincée de sel fin
- ▶ Beurre pour le moule
- ▶ Optionnel : amandes effilées

PREPARATION :

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Lavez et équeutez les cerises, le mieux est de leur laisser le noyau, cela apportera un petit goût délicieux à votre clafoutis et les cerises se tiendront mieux (astuce de grand-mère !). Mais attention à la dégustation ;)
3. Dans un saladier, mélangez : la farine + la maïzena + la poudre d'amande + le sel. A part, battre les œufs + le sucre + le sucre vanillé. Incorporez le mélange œufs + sucres dans votre saladier de farine. Bien mélanger au fouet.
4. Ajoutez progressivement le lait : ajustez la quantité de façon à obtenir une consistance lisse comme une pâte à crêpe. Terminez par la cuillère à soupe de crème liquide.
5. Beurrez votre plat à clafoutis. Y déposer vos cerises (dénoyautées ou non).
6. Versez votre appareil à clafoutis, enfournez pour 35 minutes (environ) à 180°C. Votre clafoutis est cuit lorsque la pâte est prise et que le dessus est bien doré.
7. A déguster chaud, tiède...ou froid. Le clafoutis est un dessert parfait à emporter au bureau, en pique-nique, pour le goûter...
8. Vous pouvez le servir saupoudré de sucre et d'amandes effilées grillées. N'oubliez pas les noyaux !



Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepices.fr

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedesepices.fr