



Clafoutis aux cerises

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]Le clafoutis aux cerises est une **recette traditionnelle française** (du centre de la France). A la fois fondant et moelleux, il est semblable à un flan. Il n'y a pas de dessert qui sent tant l'été que le clafoutis, et surtout celui à la cerise. On a deux écoles : ceux qui dénoyautent les cerises et ceux qui ne le font pas. Je préfère la première option, permettant de manger sans avoir à cracher chaque noyau. Les puristes laissent des cerises entières (avec le noyau), ce qui permet de garder le jus dans le fruit. Vous pourrez ainsi organiser des compétitions de crachat de noyau, le gagnant aura droit à un autre morceau de clafoutis![/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »3131? img_size= »full » onclick= »zoom »][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette du clafoutis aux cerises

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]6-8 pers[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Préparation 10 min[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Cuisson 30 min[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1590954326593{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 700g de cerises
- 5 oeufs
- 130g de sucre
- 120g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 10cl de lait

- 15cl de crème fraîche
- 20g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. D'abord, laver les cerises et les équeuter. Les dénoyauter si vous le souhaitez.
3. Beurrer généreusement un moule et y déposer les cerises.
4. Après, dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre et le sel.
5. Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien mélanger, pour obtenir une pâte homogène.
6. Continuer de mélanger, ajouter le lait, la crème, le beurre fondu, le rhum et la vanille.
7. Verser le mélange sur les cerises et enfourner pour 30 minutes. Laisser refroidir ou servir tiède.
Généralement, le clafoutis se sert dans le moule, il ne se démoule pas.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour le clafoutis aux cerises

- Les cerises peuvent être remplacées par des prunes, des abricots ou encore des pêches. C'est une recette qui va bien aux fruits d'été.
- Vous pouvez servir le clafoutis avec une boule de glace à la vanille.
- Le clafoutis est encore meilleur le jour suivant. N'hésitez donc pas à la préparer la veille.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][/vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1590955581831-36d931cb-3916-2? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

POST TAG

1. classique
2. frais et léger
3. fruits
4. végétarien

Categorie

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

Tags

1. classique
2. frais et léger
3. fruits
4. végétarien

date créée

15/06/2020

Auteur

admin

default watermark