

Clafoutis aux deux cerises



Ingrédients : 4 personnes

1 kg de cerises (peser 2 fois 500g)

75g de sucre en poudre 2 fois

20 cl de crème fraîche (épaisse ou liquide selon ce que vous avez)

3 œufs, 1 jaune,

4g de maïzena délayée dans un peu d'eau ou de lait (facultatif) je n'en mets pas en préparation individuelles

5 cl de crème de cassis ou de framboises

5 cl d'eau de vie de kirsch ou de mirabelle

Préparation des cerises : Préchauffer le four à 200°

Laver, équeuter toutes les cerises (facultatif les dénoyauter)

Mettre dans une très grande poêle à feu vif 75g de sucre 500g de cerises tourner délicatement ou secouer la poêle pour commencer à faire dissoudre le sucre, ajouter la crème de cassis, donner un bouillon, et laisser cuire 2 à 3 minutes les cerises ne doivent rester fermes

Egoutter les cerises, au dessus d'un bol, remettre le jus dans la poêle, faire réduire en rajoutant de temps en temps le jus des cerises qui s'égouttent. Le tout doit devenir sirupeux

Cette préparation se prête très bien à la conserve, ajouter à la préparation ½ jus de citron pour 1kg de cerises, ne pas les laisser cuire et ne donner qu'un bouillon.

Mettre les cerises en bocaux, répartir le sirop

Faire stériliser 30 minutes. Pour réaliser le clafoutis l'hiver il suffira de refaire réduire le jus que les cerises auront rendues à la stérilisation. Et d'ajouter le tout à votre préparation avec 5 cl de kirsch

Dans une grande jatte battez les œufs avec le sucre restant pour qu'ils deviennent bien moussant, ajoutez la maïzena délayée dans un peu d'eau, incorporez la crème fraîche, et les 5cl de kirsch Répartir les cerises, d'un côté les fraîches, de l'autre les cuites avec le jus de cuisson des cerises, et l'appareil œufs/crème fraîche.

Mettre au four entre 30 et 45 minutes suivant l'épaisseur de la préparation dans le moule, Baisser le four à 180° si besoin après 30 minutes de cuisson.

Vérifiez la cuisson du clafoutis avec la lame d'un couteau elle doit ressortir propre.

3 minutes avant la fin de la cuisson : « **Facultatif** »

Saupoudrez de sucre glace et laissez cuire les 3 minutes restantes