

Clafoutis aux Reines-claude

par Cecilecooks



Réalisation : 10 minutes (hors temps de cuisson)

Repos : aucun ou une nuit

Cuisson : 30 à 40 minutes

Quantité : 4 clafoutis individuels

Difficulté : 1

Rétro-planning :

On peut tout faire le même jour ou préparer l'appareil à clafoutis la veille (et même plus) en le conservant au réfrigérateur ou cuire le clafoutis puis le congeler pour le déguster plus tard

Ingrédients :

Pour l'appareil à clafoutis

40 gr de sucre de canne (ou semoule)

1 oeuf entier

200 gr de lait

4 c. à soupe bombée de farine

1 pincée de sel

10 gr de poudre d'amande

Pour la finition

une douzaine de Reines-claude

sucré, beurre

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.

2 - Dans un cul de poule, mélanger au fouet la farine, le sel, la poudre d'amande, le sucre semoule. Ajouter progressivement l'œuf, puis le lait. Incorporer petit à petit le liquide pour éviter la formation de grumeaux.

Attention : plus vous battez fort votre mélange, plus vous incorporez d'air, plus votre clafoutis va gonfler à la cuisson et donc retomber une fois sortie du four...ce serait dommage.

3 - Laver les Reines-claude. Les couper en quatre et retirer le noyau. Placer les cerises dans vos caissettes ou votre moule.

4 - Graisser (beurre ou huile) les plats en fonte (ou en verre, Téfal). Sucrez les parois du moule : pour cela, mettre du sucre dans le plat et le répartir sur toute la surface en faisant tourner le moule.

Attention : si vous utilisez des moules silicones, vous n'êtes pas obligé de graisser vos moules, sauf si derrière vous souhaitez les sucrer pour apporter plus de croustillant. Vous pouvez aussi couler le clafoutis dans des caissettes en papier comme [ici](#).

5 - Couler un peu d'appareil à clafoutis fond des moules. Ajouter l'équivalent de 3 à 4 reines-claude (coupées en 4, donc 12 à 16 quarts dans chaque moule). Recouvrir d'appareil à clafoutis en laissant un demi-centimètre libre en haut.



6 - Enfourner pour trente à quarante minutes.

Attention : le temps de cuisson varie d'un four à l'autre et d'un fruit à l'autre. En effet, à la cuisson, les Reines-claude rendent beaucoup de jus ce qui peut rendre la cuisson un peu plus longue. Adaptez-vous !

7 - A la sortie du four, il est possible (mais c'est comme on veut) de déposer quelques noisettes de beurre sur le dessus du clafoutis ou saupoudrer d'un peu de sucre de canne ou de sucre semoule.

8 - Déguster tiède ou froid.



Coup de fouet

- Si vous voulez un clafoutis à la texture moins "flan" et plus "gâteau moelleux", suivez plutôt cette recette [ici](#).

- Si vous voulez un clafoutis sans poudre d'amande, suivez celle-ci [ici](#).

- Le clafoutis, cela marche avec quasiment tous les fruits ! Attention, si les fruits sont juteux, le clafoutis nécessite un temps de cuisson allongé et il peut être plus cassant au moment de le servir. Pour cacher cela, réalisez le dans un moule/plat individuel dans lequel vous pouvez le servir tel quel.

- On n'hésite pas à ajouter une belle gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et grattée, ou une petite dose de rhum dans l'appareil à clafoutis si on est gourmand !