

Clafoutis aux cerises

Pour 6 personnes :

Pour la pâte :

- 500 gr de cerises
- 125 gr de sucre
- 50 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de rhum
- 145 gr de farine
- 4 œufs
- 80 gr de beurre fondu
- 1 pincée de sel.

Pour le coulis :

- 300 gr d'abricots
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 citron

Préparation :

1. Préchauffez le four à 230°C (th. 7-8). faites fondre le beurre à feu doux. Tamisez 125 gr de farine avec le sel et 110 gr de sucre dans un saladier. Creusez une fontaine. Mettez les œufs au centre. Mélangez au fouet en incorporant le lait peu à peu. ajoutez le beurre fondu et le rhum.
2. Lavez puis équeutez les cerises. Dénoyautez-les ainsi que les abricots. Réservez ces derniers pour le coulis. Beurrez et farinez un moule. Placez les cerises au fond et versez la pâte dessus.
3. Glissez le clafouti au four 10 mn à 230°. Baissez ensuite la température à 200° C et prolongez la cuisson pendant 30 mn. Vérifiez celle-ci en enfonçant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Retirez du four.

4. Pendant ce temps préparez le coulis. Portez à ébullition 25 cl d'eau et le sucre. Pochez-y les abricots 15 minutes. Mixez le tout. Ajoutez le sucre glace et le jus de citron. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.