

le clafoutis de ma maman

Pour 6 à 8 personnes

3 kg de cerises du jardin
300 g de farine
250 g de sucre
6 œufs
une pincée de sel
un verre de lait (environ 20 cl)
2 sachets de sucre vanillé
20 g de beurre

Rincez les cerises sous un filet d'eau fraîche et séchez-les sur un linge. Beurrez un grand plat à gratin et farinez-le légèrement.

Dans un saladier, mélangez la farine, les jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Vous obtenez une pâte dont la texture ressemble à celle des crêpes, un peu plus épaisse.

Vous pouvez la parfumer de kirch (3 cuillerées à soupe), de vanille ou de cannelle).

Disposez les cerises sans les dénoyauter dans le plat, versez la pâte et enfournez 50 minutes à 220°C. Retirez le clafoutis du four et saupoudrez-le de sucre vanillé. Laissez refroidir avant de déguster.

