

Clafoutis aux cerises de Christophe Michalak



Shopping : pour un moule à tarte de 30 cm de diamètre

J'ai quadruplé les proportions d'origine, données pour un moule de 15 à 18 cm, soit 4 personnes

- 260g de poudre d'amandes
- 300g de sucre semoule (moitié blanc, moitié roux pour moi)
- 40g de maïzena
- 4 œufs entiers (soit 200g)
- 4 jaunes d'œufs (soit 80g)
- 260g de crème fraîche épaisse
- Quatre grosses poignées de cerises burlat (600 g pour moi)
- 24 dragées roses concassées grossièrement (elles serviront à décorer le gâteau une fois cuit et sûrement à associer à sa douceur un peu de croquant. Pour ma part, j'ai mis des amandes effilées)
- Beurre et sucre roux pour le plat

In process :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter les œufs et le sucre puis ajouter la crème.
- Incorporer délicatement la maïzena et la poudre d'amande en évitant de trop travailler la pâte.
- Beurrer et sucrer un moule et y verser la pâte.
- Enfourner pour 10 minutes, sortir le moule du four et y répartir les cerises en les enfonçant un peu dans la pâte.
- Remettre au four pour 40 à 45 minutes

Remarques personnelles :

-J'ai parsemé le clafoutis d'amandes effilées une dizaine de min après avoir mis les cerises.

-Pour un plus petit moule, la seconde cuisson devrait prendre 20 à 25min.

-Le fait de ne pas trop travailler la pâte l'empêche certainement de gonfler de manière désordonnée. Il vaut donc mieux travailler à la spatule qu'au fouet après avoir ajouté la crème. Mais la maïzena et la poudre d'amandes sont longues à délayer.

Je recommanderais donc de mettre à part la maïzena et les amandes en poudre et de les délayer avec une petite partie du mélange oeufs/sucre ou œufs/sucre/crème, afin d'éviter les grumeaux.

-Mon moule étant assez grand, j'ai beurré et sucré du papier sulfurisé pour « assurer » un démoulage parfait !



