

Clafoutis Limousin Cerise, Abricot, Framboise...



Une recette traditionnelle délicieuse, très simple et rapide à réaliser. Il n'y a aucune technique ou tour de main, tout se fait en une fois. La pâte à clafoutis accompagne les fruits de saison, sucrés, acidulés et juteux. Il n'est pas très esthétique, mais il est si gourmand...

Quantité pour un grand plat à gratin (33 × 20 × 5 cm, 8 à 10 personnes) :

- 1 kg de cerises ou d'abricots,
- 200 g de sucre de canne blond en semoule,
- 200 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 60 cl de lait entier (ou 40 cl de lait et 20 cl de crème liquide entière),
- 280 g d'œufs (casser et peser 5 à 6 œufs sans les coquilles),
- 1 fève tonka (2 g) à râper (la meilleure association), ou 3 g de vanille en poudre ou 20 ml d'extrait de vanille liquide,
- Beurre ou margarine pour le moule.

Si les fruits sont très sucrés, on peut réduire la quantité de sucre semoule de 10%.

Cerise : laver, sécher et équeuter les cerises. Garder les noyaux ou pas. Les noyaux apportent un gout d'amande amer.

Abricot : les couper en deux, les dénoyauter et poudrer la chair du fruit d'un peu de sucre avant de faire la pâte.

Framboise ou d'autres baies acidulées : diviser les quantités au moins par deux pour qu'une seule couche de fruits soit apparente. L'épaisseur de la pâte sera faible et la cuisson plus rapide, autour de 30 minutes, voire moins. Et pourquoi pas, diviser les quantités par trois et cuire dans une poêle de 24 cm, beurrée, sur feu moyen/chaud autour de 20 minutes.

Verser tous les ingrédients de la pâte dans un grand saladier : sucre, farine, lait, œufs et tonka ou vanille. Mixer le tout au mixeur plongeant pendant 2 à 3 minutes pour avoir une pâte lisse sans grumeau (comme une pâte à crêpe).

Beurrer le plat à gratin, y déposer les fruits, puis verser la pâte sur les fruits. Pour l'esthétique, laisser apparaître les sommets des fruits, ne pas couvrir totalement de pâte. On peut faire des crêpes avec le reste de la pâte.

Dans un four préchauffé, cuire le clafoutis pendant 45 à 50 minutes environ à 170° en chaleur tournante ou à 180° en convection. Si les quantités sont divisées par 2, cuisson de 30 à 40 minutes. Les temps dépendent de l'épaisseur. Lorsqu'il est doré et à peine tremblotant au centre, sortir le plat du four.

Pour lui donner un bel aspect brillant, le napper d'une légère couche de confiture ou de gelée de fruit rouge (cerise, framboise, groseille, myrtille ou abricot).

En option, pour compléter avec une texture croquante, saupoudrer le dessus d'un peu de noix de coco râpée, d'amandes ou de noisettes en poudre caramélisées, d'un crumble avec quelques épices douces...

Le clafoutis se mange tiède ou froid et se conserve au moins 3 jours au réfrigérateur.