



Le clafoutis aux cerises

L'Auvergne et le Limousin se disputent la paternité du clafoutis mais sont d'accord pour dire que le vrai clafoutis se fait avec des cerises noires non dénoyautées et bien mûres.



On peut utiliser cette recette pour l'accommoder avec d'autres fruits comme les abricots, les poires, les pommes (en Auvergne la fougnerde aux pommes), de la rhubarbe, des prunes, des pruneaux...ect...

On va retrouver ici deux recettes issues de cuisiniers célèbres et une recette d'Auvergne où on l'appelle le Millard s'il est fait avec des cerises et Fougnerde si on utilise des pommes.

Nous commençons avec la recette de Raymond Oliver :

| | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <u>Pour 8 personnes :</u> | 500g de cerises | 2 jaunes d'œufs |
| | 100g de beurre en pommade | 25cl de lait cru |
| | 100g de sucre semoule | 1 soupçon d'amande amère |
| | 100g de farine | 1 verre à liqueur de Rhum |
| | 1 œuf entier | |

Utilisez les cerises sans les dénoyauter (remplace l'amande amère) ou si vous préférez dénoyauter soigneusement les cerises en évitant de les abimer ; elles doivent être bien mûres.

Préparez la pâte :

Dans un bol, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs travaillez ensemble pour bien mélanger, ajoutez l'œuf entier, travaillez encore, incorporez le beurre, retravaillez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la farine ; faites absorber et travaillez énergiquement pour aérer. Ajoutez le parfum ; ajoutez le lait cru en dernier et bien mélanger.

Répartissez les cerises dans un moule plat à bord haut fortement beurré. Versez la pâte par-dessus. Faire cuire à 200° pendant 30 à 40 minutes.

Le clafoutis façon Lenôtre :

Ingrédients :

- 500g de cerises noires
- 100g de farine
- 40cl de lait entier
- 4 oeufs
- 200g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

Dans un bol mélangez le sucre, les œufs, travaillez pour bien mélanger, ajoutez la farine et travaillez énergiquement pour bien l'incorporer. Versez le lait bouilli dans lequel vous avez incorporé la vanille en fendant en deux la gousse et en raclant avec le dos du couteau pour extraire les grains que vous rajoutez au lait (vous pouvez remplacer la vanille par de l'extrait ou par un alcool). Mélangez énergiquement au fouet pour obtenir une pâte homogène et aérée.

Répartissez les cerises dans un moule plat à bord haut fortement beurré. Versez la pâte par-dessus. Faire cuire au four préalablement préchauffé à 200° pendant 30 à 40 minutes.

Le Millard Auvergnat :

Ingrédients :

- 700g de cerises
- 100g de farine
- 100g de sucre
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 25cl de lait entier
- 60g de beurre
- Vanille ou alcool selon les goûts

Dans un bol, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs travaillez ensemble pour bien mélanger, ajoutez les œufs entiers, travaillez encore, incorporez le beurre que vous aurez fondu au préalable, retravaillez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la farine ; faites absorber et travaillez énergiquement pour aérer. Rajoutez le lait (aromatisé avec la vanille ou l'alcool) et fouettez énergiquement pour bien mélanger.

Répartissez les cerises dans un moule plat à bord haut fortement beurré. Versez la pâte par-dessus. Faire cuire au four préalablement préchauffé à 200° pendant 30 à 40 minutes.



La fougearde aux pommes (Auvergne ou Flognarde (Limousin) :

Ingrédients :

- 120g de farine
- 100g de sucre
- 4 œufs
- 50g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de rhum, (ou fleur d'oranger)
- 25cl de lait
- 3 grosses pommes

Mélangez les œufs, le sucre, le beurre fondu, le rhum ou fleur d'oranger travaillez pour bien mélanger. Rajouter la farine, retravaillez, a la fin délayez avec le lait, de façon a avoir une pâte à crêpes fluide.

Pelez et épépinez les pommes, les couper en gros morceaux et les faire revenir dans une grande poêle profonde avec du beurre fondu pour qu'elles colorent.

Pour faire la recette ancestrale, versez l'appareil sur les pommes et cuisez comme une crêpe très épaisse à feu doux.

Pour la recette moderne, beurrez un moule profond et mettez les pommes, versez l'appareil et cuisez au four préchauffé à 200° pendant 25 minutes environ.

Il se cuisinait aussi une variante avec des poires pochées à la gnole ou au Rhum. Pour cela, pochez deux ou trois belles poires en faisant comme ci-dessous.

1. Pelez les poires et les couper en lamelles.
2. Mettre dans une casserole, 200g de sucre, l'alcool, 10 cl d'eau, la vanille.
3. Faire un sirop et incorporez les poires.
4. Couvrir la casserole et laisser cuire 15 minutes environ.
5. choisir le mode de cuisson comme ci-dessus.et cuire comme indiqué dans la recette.