

# **CLAFOUTIS**

## **Ingrédients :**

25 cl de lait cru + 15 cl de crème fleurette  
50 g de farine type 55 + 40 g de farine de châtaigne + 10 g de maïzena  
4 œufs + 1 jaune  
100 g de sucre semoule vanillé  
1 gousse de vanille  
450 à 500 g de cerises noires avec noyaux

Beurrer un plat de 26 cm de diamètre et le fariner. Le mettre au frais pendant 1/2 heure.

Préchauffez le four à 210°.

Fendre en deux la gousse de vanille, gratter ses graines et mettre le tout dans le mélange lait/crème liquide. Porter l'ensemble à ébullition et laisser infuser pendant 30 minutes.

Dans un saladier, verser les 2 farines, la maïzena, le sucre et le sel. Tamiser ce mélange dans un autre saladier et lui ajouter les 4 œufs et le jaune puis le mélange lait/crème liquide. Combiner le tout afin d'obtenir une pâte lisse et onctueuse. Verser cette pâte dans le plat beurré/fariné et mettre cuire au four ramené à 200° durant 10 minutes.

Ajouter alors les cerises **non dénoyautées** et prolonger la cuisson de 25 à 30 minutes. Laisser refroidir et mettre au frais le clafoutis avant de le déguster.

**Un clafoutis est un appareil à flan avec des cerises non dénoyautées ! Tout autre fruit mis en œuvre lui retire le nom de clafoutis, foi de Limousin de cœur !**