Les Ateliers du Mercredi

ATELIER CULINAIRE

LE CLAFOUTIS

Ormes

Villes et Villages Fleuris
LABEL DE QUALITÉ DE VIE

L'ORIGINE

Le clafoutis est un dessert très populaire apparu en France et plus précisément dans le Limousin au cours du XIXe siècle.

A la fois fondant et moelleux, la pâte du clafoutis ressemble beaucoup à un flan. Désormais il existe une multitude de recettes et des variantes, notamment avec l'utilisation d'autres fruits.

LA RECETTE

Pour 6 personnes

- Les ingrédients

- 500g de cerises noires
- 4 œufs
- 75g de farine
- 100g de sucre et 20g pour le moule
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 15 cl de crème liquide
- 20g de beurre
- 1 cuillère à soupe de rhum ou de kirsch facultatif)

- Les étapes

1. Préchauffez le four à th 7 (210°). Cassez les œufs dans un saladier avec le sucre en poudre. Fouettez pour obtenir un mélange mousseux.

2. Ajoutez petit à petit la farine tamisée toujours en fouettant. Versez ensuite la crème liquide et le lait en filet sans cesser de fouetter. (Facultatif - rajouter à cette étape le rhum ou le kirsch).

3. Beurrez copieusement un plat, et saupoudrez le fond et les bords de sucre en poudre. Rincez et essuyez les cerises, équeutez-les et étalez-les dans le moule.

4. Versez la pâte délicatement dans le plat. Enfourner le plat et laissez cuire 30 à 35 min, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré. Poudrez-le de sucre glace et servez, chaud, tiède ou froid.

Bon appétit

Les cerises ne sont pas dénoyautées pour que le jus des cerises ne se mélange pas à la pâte et que le fruit garde ainsi toute sa saveur. Ils donnent au clafoutis son parfum particulier. Avec des cerises dénoyautées, il sera un peu moins savoureux, mais plus agréable à manger.

Maison de la Polyculture

19, rue des chabasses
45140 OMES

La Maison de la Polyculture est ouverte
UNIQUEMENT
Sur rendez-vous
(Limité à 5 personnes à la fois)

Chaque mercredi, découvrez une activité :
https://www.ville-ormes.fr/-Les-ateliers-du-mercredi-

Chaque lundi, un focus photo, vous permet de découvrir ou redécouvrir un aspect de la Maison de la Polyculture :
https://www.ville-ormes.fr/-Maison-de-la-Polyculture-

Plus d'informations, vous pouvez nous contacter au 06.30.59.52.28 ou par e-mail : mdp@ville-ormes.fr