

LE CLAFOUTIS AUX CERISES DE LENÔTRE (JE TESTE AVEC ET SANS NOYAUX)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/clafoutis-cerises/>

Le Clafoutis aux Cerises, l'indémodable, avec la recette de Lenôtre. Avec ou Sans noyaux ?
J'essaie les deux versions !

Chef : Lenôtre

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Clafoutis, Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour un clafoutis de 20 cm de diamètre

500 grammes de Cerises

25 grammes de Sucre

2 cuillères à café de Liqueur de Cerise (Kirsch)

3 Oeufs 150 grammes

50 grammes de Sucre

10 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

2 cuillères à soupe de Farine

30 grammes de Poudre d'amandes

400 grammes de Lait 38,4 Centilitres/384 Millilitres

1 pincée de Sel

*Moule

25 grammes de Sucre

30 grammes de Beurre

Pour un clafoutis de 22 cm de diamètre

605 grammes de Cerises

30,2 grammes de Sucre

2,4 cuillères à café de Liqueur de Cerise (Kirsch)

3,6 Oeufs 180 grammes

60,5 grammes de Sucre

12,1 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

2,4 cuillères à soupe de Farine

LE CLAFOUTIS AUX CERISES DE LENÔTRE (JE TESTE AVEC ET SANS NOYAUX)

36,3 grammes de Poudre d'amandes
484 grammes de Lait 46,46 Centilitres/464,64 Millilitres
1 pincée de Sel

*Moule

30,2 grammes de Sucre
36,3 grammes de Beurre

Pour un clafoutis de 18 cm de diamètre

405 grammes de Cerises
20,2 grammes de Sucre
1,6 cuillères à café de Liqueur de Cerise (Kirsch)
2,4 Oeufs 120 grammes
40,5 grammes de Sucre
8,1 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
1,6 cuillères à soupe de Farine
24,3 grammes de Poudre d'amandes
324 grammes de Lait 31,1 Centilitres/311,04 Millilitres
1 pincée de Sel

*Moule

20,2 grammes de Sucre
24,3 grammes de Beurre

Pour un clafoutis de 26 cm de diamètre

845 grammes de Cerises
42,2 grammes de Sucre
3,3 cuillères à café de Liqueur de Cerise (Kirsch)
5 Oeufs 250 grammes
84,5 grammes de Sucre
16,9 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
3,3 cuillères à soupe de Farine
50,7 grammes de Poudre d'amandes
676 grammes de Lait 64,9 Centilitres/648,96 Millilitres
1 pincée de Sel

*Moule

42,2 grammes de Sucre
50,7 grammes de Beurre

Instructions

Voici la recette en vidéo :

LE CLAFOUTIS AUX CERISES DE LENÔTRE (JE TESTE AVEC ET SANS NOYAUX)