

LE CLAFOUTIS CERISE DE CYRIL LIGNAC

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/clafoutis-cerise-lignac/>

Un clafoutis cerise à la texture crémeuse et généreuse. Une recette facile pour l'été !

Chef : Cyril Lignac

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Clafoutis, Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour un clafoutis de 20 cm de diamètre

3 Oeufs 150 grammes

105 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

140 grammes de Farine

350 grammes de Lait Entier 35 Centilitres/350 Millilitres

1 cuillère à soupe de Liqueur de Cerise (Kirsch)

280 grammes de Cerises

*Moule

du Beurre

Pour un clafoutis de 22 cm de diamètre

3,6 Oeufs 180 grammes

127 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

169,4 grammes de Farine

423,5 grammes de Lait Entier 42,35 Centilitres/423,5 Millilitres

1,2 cuillères à soupe de Liqueur de Cerise (Kirsch)

338,8 grammes de Cerises

*Moule

du Beurre

Pour un clafoutis de 18 cm de diamètre

2,4 Oeufs 120 grammes

85 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

LE CLAFOUTIS CERISE DE CYRIL LIGNAC

113,4 grammes de Farine

283,5 grammes de Lait Entier 28,35 Centilitres/283,5 Millilitres

0,8 cuillère à soupe de Liqueur de Cerise (Kirsch)

226,8 grammes de Cerises

*Moule

du Beurre

Pour un clafoutis de 24 cm de diamètre

4,3 Oeufs 215 grammes

151,2 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

201,6 grammes de Farine

504 grammes de Lait Entier 50,4 Centilitres/504 Millilitres

1,4 cuillères à soupe de Liqueur de Cerise (Kirsch)

403,2 grammes de Cerises

*Moule

du Beurre

Instructions

Préparation du moule

1. On commence par chemiser son moule avec du Beurre
2. Réserver le moule beurré au frais

L'appareil

3. Pour l'appareil (la pâte), casser les Oeufs (3), verser le Sucre (105 g) et fouetter
4. Dans un autre bol, tamiser la Farine (140 g) avec le Sel (1 pincée)
5. On doit garder la farine dans un bol séparément car on ne va pas l'ajouter en une seule fois (ce qui créerait une masse trop compacte)
6. On va ajouter la Farine et le Lait Entier, mais en plusieurs fois et en alternant : c'est le secret pour éviter les grumeaux
7. Verser 1/4 de la Farine et mélanger à l' aide d' un fouet à main
8. Puis verser 1/4 du Lait Entier et mélanger à l' aide d' un fouet à main
9. Recommencer cette opération, en versant 1/4 de la Farine, mélanger
10. puis 1/4 du Lait Entier et mélanger à l' aide d' un fouet à main
11. Recommencer jusqu'à l'incorporation totale
12. Cyril nous dit ensuite de rajouter la Liqueur de Cerise (Kirsch) (1 c. à soupe) (j'utilise un produit spécial pour pâtisseries professionnels, marque 'Ravel')
13. Je vous avais aussi montré un sirop "Monin" au gout de cerise pour ceux qui veulent éviter l'alcool

LE CLAFOUTIS CERISE DE CYRIL LIGNAC

14. Ensuite, on va s'occuper des Cerises qu'il faut équeuter
15. Vient le "choix de Sophie" pour laisser ou non les noyaux
16. - Si vous laissez les noyaux (comme j'ai fait), les cerises ne détremperont pas et cela donne un meilleur clafoutis
17. - Si vous craignez que vos invités avalent un noyau (comme probablement les enfants), il vaut mieux enlever les noyaux
18. Placer les Cerises (280 g) au fond du moule et répartir
19. Verser l'appareil (la pâte)

La cuisson

20. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant 30/40 minutes
21. Pendant la cuisson, on avait profité du live Instagram pour discuter de news et de revoir ensemble quelques livres de pâtisserie
22. En fin de cuisson, retirer du four et laisser refroidir le clafoutis totalement à température ambiante
23. Puis laisser refroidir au frais