

Clafoutis aux quetsches

Ingrédients

500 g de quetsches
125 g de sucre en poudre
125 g de farine
3 œufs
30 cl de lait entier

Préparation

Laver les quetsches, coupez-les en deux pour retirer le noyau.

Choisir un moule rectangulaire à bords hauts qui pourra accueillir toutes les quetsches bien serrées.

Beurrer légèrement ce moule

Disposez les quetsches bien serrées dans le moule, légèrement penchées, côté coupé visible.

Sucrez les quetsches avec la moitié du sucre et laissez macérer pendant $\frac{1}{2}$ heure.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Pendant ce temps préparez l'appareil à clafoutis.

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.

Ajoutez la farine petit à petit tout en continuant à fouetter.

Ajouter le reste du sucre.

Ajouter le lait petit à petit tout en continuant de fouetter.

Verser délicatement l'appareil à clafoutis dans le moule en prenant soin de remplir la partie évidée des quetsches.

Faire cuire pendant 40 minutes.

Laisser refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Dégustez froid.



Il est possible de remplacer les quetsches par des cerises que l'on ne dénoyautera pas.

Il est possible de préparer des petits moules individuels, dans ce cas réduire le temps de cuisson à 30 minutes. On peut saupoudrer ces petits moules individuels de sucre glace avant de les servir.