

Clafoutis aux cerises et fleurs d'épices pour chocolat



“Le temps des cerises... nous y sommes presque! En attendant impatiemment ces petits fruits, la fourmi que je suis vide ses réserves. J'avais un bocal de cerises aigres au sirop qui m'a été offert par Solange, une de mes voisines. Rien ne vous empêche d'utiliser des cerises fraîches ou congelées. J'ai trouvé cette recette de clafoutis dans [La cuisine campagne de Lilo](#) à laquelle j'ai fait quelques modifications et ajouté des [fleurs d'épices pour chocolat de chez FLORISENS®](#).”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 500 g de petites [cerises acidulées \(aigres\)](#)
- 2 œufs
- 80 g de sucre de canne blond ([vanillé maison](#))
- 125 g de farine de type T55
- 330 ml de lait entier
- 1 c. à soupe de rhum brun
- [Fleurs d'épices pour chocolat \(FLORISENS®\)](#)
- Beurre demi-sel
- Cassonade

Les Étapes :

Si les [cerises](#) sont fraîches, rincez puis équeutez-les. Dans le cas de [cerises](#) au sirop, égouttez-les dans une passoire. Si elles ont été congelées, décongelez-les la veille puis égouttez-les. Réservez.

Dans un bol mélangeur, battez vigoureusement à la main les œufs avec le sucre et le rhum jusqu'à ce que le tout double de volume et devienne mousseux. Ajoutez 25 g de farine et 60 ml de lait, battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Procédez de même jusqu'à l'écoulement de la farine et du lait.

Beurrez 6 à 8 ramequins (ou moules à tartelettes). Versez-y le mélange. Répartissez les [cerises](#). Saupoudrez de 4 pincées de [Fleurs d'épices pour chocolat](#) sur chaque préparation.

Enfournez les ramequins dans le milieu du four préchauffé à 180°C. Faites cuire 25 minutes. Sortez les ramequins du four. Répartissez de petits morceaux de beurre demi-sel en surface des clafoutis puis saupoudrez de cassonade. Ré-enfournez 10 minutes.

Sortez du four. Laissez tiédir avant de déguster.

Si vous le souhaitez, rajoutez une pincée de [Fleurs d'épices pour chocolat](#) sur les clafoutis tièdes.

Et Que Dire De Plus ?

- Je préfère le rhum brun cubain au rhum blanc.
- Si vous utilisez du beurre doux, ajoutez 1 pincée de sel au mélange (appareil) à clafoutis.
- [Astuce, économie et facilité : le sucre vanillé maison](#).
- [Fleurs d'épices pour chocolat de chez FLORISENS®](#) : Baies de poivre rose, fraise, boutons de rose, framboises, coriandre, vanille, pétales de bleuets.
- [La cuisine campagne de Lilo](#) aux éditions Rustica, mai 2009 (malheureusement épuisé et non réédité!). Visitez aussi son magnifique site culinaire : [Cuisine Campagne](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/clafoutis-aux-cerises-et-fleurs-depices-pour-chocolat/>
