

CLAFOUTIS AUX CERISES

Ingrédients:

500 g de cerises
75 g de farine
100 g de sucre en poudre
3 oeufs
1 cuillerée à café de vanille
1/4 l de lait
1/8 l de crème fleurette
1 pincée de sel
50 g de sucre pour saupoudrer
20 g de beurre pour le moule



Bien beurrer un moule. Enlever les noyaux des cerises¹ et disposer les fruits au fond du moule. Mettre la farine, les oeufs, le sucre, la vanille, le sel, la crème et le lait dans une terrine et bien mélanger pour obtenir une pâte fluide. Verser la pâte sur les cerises. Faire cuire au four moyen 45 minutes. Saupoudrer de sucre à la sortie du four.

ACTIVITÉS

1. Quels autres fruits peut-on substituer aux cerises? Qu'est-ce qui arrive quand on fait cuire ces fruits? Pensez aux tartes que vous avez mangées. Si vous en avez la possibilité, organisez une dégustation de clafoutis faits avec différents fruits.
2. Comment un clafoutis est-il différent d'une tarte? D'un gâteau?
3. Combien de variétés de cerises connaissez-vous? Les avez-vous goûtées? Achetez les différentes variétés de cerises que vous trouvez au supermarché et comparez leur goût. Laquelle est la plus sucrée, amère, acide, savoureuse, etc.?
4. Cherchez sur Internet des recettes de clafoutis. De quelle région française vient ce plat?
5. Regardez un livret de cuisine français ou des recettes en français sur l'Internet. Comparez-les aux recettes que vous trouvez dans un livret de cuisine américain. Quelles sont les différences que vous remarquez?

Notes

¹ Un clafoutis se fait traditionnellement avec les noyaux, ce qui donne plus de goût. Mais pour le manger, il est plus commode d'enlever les noyaux.