

Flano kun ĉerizoj

Necesaj ingrediencoj:

- 500/700 g da ĉerizoj, prefere nigraj
- 100 g da faruno
- 125 g da pulvorigita sukero + 25 g da kristalizita sukero
- 1 saketo da vanilita sukero
- 4 ovoj
- 1/4 litro da lakto
- 50 g da butero
- unu pinĉaĵo da salo

Preparado:

- lavu kaj sentigigu ilin; elgutigu ilin sur sorba papero aŭ tolaĵo ; senkernigu ilin, eventuale
- rompu la ovoŝelojn ; almetu la pinĉaĵon da salo, la saketon da vanilita sukero ; batu kiel omleto ; enmetu la pulvorigitan sukeron kaj plu kirlu dummomente
- ŝutu la farunon iom post iom en la batmiksitaĵajn ovojn, kaj ne ĉesu kirli : la miksaĵo estu glata sen grumeloj
- verŝu grade la lakton en la paston, zorge miksante samtempe
- ekflamigu (aŭ ekŝaltu) la fornon (termostato 7 ; de 30 ĝis 45 min por kuirado)
- buteru abunde iun ajn bakpladon (plado por gratenaĵo ekzemple)
- disŝutu la kristaligitan sukeron sur la fundo ; dismetu la ĉerizojn sur la fundo de la kuirplado, verŝu la pastomiksaĵon sur la tuton, dismetu la ceterajn buterpecetojn
- enfornigu

Rimarkoj:

- fine de la kuirado, la ĉerizflano estas helbrune kolorigita, la interno estas bone kuirita sed ŝvelmola
- la ĉerizflano estas ege bongusta se malvarma, sed ankoraŭ pli se varmeta
- ĝenerale ĝi prepariĝas kun nigraj ĉerizoj, sed ĝi tre bongustas ankaŭ kun aliaj ĉerizoj, kondiĉe ke ili estas dolĉaj.



Clafoutis aux cerises

Ingrédients nécessaires :

- 500/700 g de cerises, noires de préférence
- 100 g de farine
- 125 g de sucre en poudre + 25 g de sucre cristallisé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 1/4 de litre de lait
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation :

- lavez et équeutez les cerises ; égouttez-les sur un papier ou un linge absorbant ; éventuellement, dénoyautez-les
- cassez les œufs ; ajoutez la pincée de sel, le sachet de sucre vanillé ; battez en omelette ; ajoutez le sucre en poudre et continuez à battre quelques instants.
- jetez la farine, petit à petit et en pluie, dans les œufs battus, sans cesser de remuer : le mélange doit être lisse et sans grumeaux.
- ajoutez peu à peu le lait à la pâte tout en mélangeant bien
- allumez le four (thermostat 7 ; 30/45 min de cuisson)
- beurrez largement tout plat allant au four (comme un plat à gratin par exemple)
- parsemez le sucre cristallisé sur le fond du plat ; répartissez les cerises sur le fond du plat ; versez la pâte sur le tout ; disposez en noisettes le reste du beurre
- enfournez

Remarques :

- en fin de cuisson, le clafoutis est doré, l'intérieur est bien cuit mais moelleux.
- le clafoutis est excellent froid, mais il est encore meilleur tiède.
- il se prépare généralement avec des cerises noires, mais il est très bon avec d'autres cerises, à condition qu'elles soient sucrées.