

Le clafoutis limousin

Origine : Le vrai clafoutis du Limousin (dont le nom vient du mot patois clafi, « rempli », sous-entendu « de cerises »). Le clafoutis, ou clafouti, est un gâteau composé de cerises noyées dans de la pâte à crêpes. Traditionnellement, les cerises ne sont pas dénoyautées. C'est un dessert originaire du Limousin dont le nom provient de l'occitan *clafotis*, du verbe *clafir* qui signifie « remplir » (sous-entendu : « la pâte de cerises »). Le clafoutis s'est apparemment répandu au XIXe siècle. Pour Alain Rey, le nom de clafoutis, un régionalisme attesté en 1864, provient du croisement entre le verbe de l'ancien français *claufir*, du latin « *clavo figere* » qui signifie « fixer avec un clou », et d'un dérivé en « -eiz » de foutre « mettre, ficher ».

Le clafoutis aux cerises limousines non dénoyautés est une spécialité du pays limousin. En Auvergne, le clafoutis aux cerises est couramment appelé « millard ».

Véritable enfant du pays, le clafoutis (toujours avec des cerises) est le dessert local incontournable : une pâte moelleuse parsemée de petites cerises noires (une variété locale), qu'il serait totalement hérétique de vouloir dénoyauter, non seulement parce que les noyaux communiquent à cet entremets rustique un parfum incomparable, mais encore parce que dénoyautées, les cerises perdraient leur jus à la cuisson et seraient donc moins savoureuses, tout en détremplant la pâte !

Cette recette simple et facile permet d'avoir un dessert plein du charme de l'été sur notre table, gourmand et léger à la fois !

Recette du clafoutis limousin

Ingrédients : Pour 4 à 6 personnes

- 800 g de cerises noires ou griottes
- 4 œufs
- 100 g (farine et Maïzena)
- 100 g de sucre
- 70 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillérées à soupe de crème
- 25 cl de lait
- 40 g de beurre fondu
- 1 petit verre à liqueur de Kirsch (ou rhum)
- 1 pincée de sel

Étapes :

Préchauffez le four thermostat 4-5 (~185°C)

Beurrez un moule à tarte (en porcelaine de préférence, en terre ou en verre).

Lavez soigneusement les cerises sous l'eau courante.

Séchez-les avec du papier absorbant.

Équeutez-le sans déchirer la peau.

Laissez leurs les noyaux ! (C'est pour le goût)

Mettez-les dans le moule.

Versez la farine dans le saladier

Creusez un trou au milieu

Placez-y les œufs, le sel, 100 g de sucre et le sucre vanillé.

Mélangez avec une cuiller en bois en incorporant la farine.

Quand vous obtenez une pâte épaisse, délayez-la en versant peu à peu le Kirsch, le lait, la crème et le beurre fondu.

Versez sur les cerises.

Enfournez 35 à 40 mn à mi-hauteur.

Saupoudrez de sucre (roux de préférence) à la sortie du four

Laissez-le refroidir dans le moule

Servez tiède ou froid, directement dans le plat de cuisson, car le clafoutis ne se démoule pas ! Jamais !

