

Bôô Clafoutis

Le clafoutis, un dessert bien de saison... C'est une recette classique mais souvent raplapla à la présentation et pas très élégant. Voici ma recette, enrichie aux pistaches, qui vous permettra de présenter un Bôô Clafoutis encore plus gourmand que vous serez fier(e) de présenter à votre table.

Les puristes diront qu'il ne faut pas ôter les noyaux... C'est exact pour la recette originale. Mais je dois dire que manger un clafoutis en ayant deux ou trois noyaux de cerises à chaque bouchée n'est vraiment pas agréable en bouche. Je préfère donc les enlever. A vous de voir!



Bôô Clafouti

Ingrédients pour un plat familial (environ 8 personnes)

- 500 g de cerises
- 3 œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de pâte de pistache
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- 100 g de farine tamisée
- 60 g de beurre
- une gousse de vanille. Choisissez bien vos gousses de vanille: elles ne doivent jamais avoir un aspect sec et desséché. Bien au contraire! Elles doivent être bien charnues et avoir un aspect gras et luisant.
- une pincée de sel

Pour la décoration

- 60 g de pistaches
- du sucre perlé

Préparation

- Faites griller les 60 g de pistaches au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Faites griller les 60 g de pistaches au four à 180°

pendant 10 mn

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau pour en prélever les graines.



Grattez la gousse de vanille

- Faites tiédir le lait avec la crème et infusez la gousse et les grains de vanille dans le lait pendant 15 mn. Retirez la gousse et réservez.



Infusez la vanille dans le lait

- Coupez les cerises en deux et dénoyautez-les.



Coupez les cerises en deux
et dénoyautez-les

- Faites fondre le beurre (ne le chauffez pas de trop , il s'agit juste de le faire fondre).



Faites fondre le beurre

- Battez les œufs pour bien mélanger jaunes et blancs; ajoutez le sucre puis la farine tamisée. Mélangez bien puis ajoutez la pâte de pistache, le beurre fondu et le lait. Le mélange doit être bien homogène. Au besoin aidez-vous d'un robot ménager comme le Thermomix pour obtenir une pâte bien lisse et onctueuse... Pour toutes informations et démonstrations gratuites au sujet de ce robot extraordinaire cliquez [ici](#).



Ajoutez la pâte de pistache,
le beurre et le lait et
mélangez

- Disposez les cerises dans un plat légèrement beurré. Versez la pâte par-dessus. Puis découpez dans un carton une forme semblable à celle de votre plat de présentation mais d'une dimension plus petite. Disposez-la sur le plat et saupoudrez tout le tour de pistaches torréfiées et de sucre perlé.



Saupoudrez tout le tour qui
reste apparent de pistache
torréfiées et de sucre perlé

- Ôtez la forme en carton.



Ôtez la forme en carton

- Enfournez à 180° pendant 35 à 40 minutes selon les fours. Le clafoutis va bien gonfler.



Enfournez à 180° pendant 35
à 40 minutes

Et voilà comment obtenir un très beau clafoutis, bien jouflu et gourmand!



A la sortie du four