

# Clafoutis aux Cerises de ma Grand-Mère

*Pour 8/10 personnes :*

- **500 g de cerises**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.
3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson et sortir du four.
6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les cerises dénoyautées ou pas. Pour ma part, quand elles sont tout juste mûres je les dénoyautes. Si elles sont bien mûres, je laisse le noyaux pour éviter la tambouille !
7. Remettre au four pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Avant dégustation, je vous conseille de mettre le clafoutis au frais : c'est meilleur froid ! ☐

Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance !

☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Millefeuille de Rocamadour à la Confiture de Cerises

*Pour 1 millefeuille :*

- **3 tranches de pain de mie**
- **2 fromages de chèvre Rocamadour (pas trop vieux)**

- **2 cuillères à café de confiture de cerises ([ici une confiture cerises griottes d'exception Favols](#))**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **2 pincées de sel**
- **2 pincées de poivre**

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°.
2. A l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, tailler dans chaque tranche de pain de mie un cercle supérieur à la taille des fromages Rocamadour.
3. Dresser le mille feuille ainsi : 1 tranche de pain de mie, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, une pincée de sel, une pincée de poivre, un fromage Rocamadour, une cuillère à café de confiture de cerise.
4. Renouveler une fois l'étape 3 puis terminer par une tranche de pain de mie.
5. Enfourner le tout pour une douzaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que la tranche de pain de mie supérieure soit colorée : c'est prêt ! ☐

☐ Ce millefeuille se dégustera tiède ou froid, accompagné d'une délicieuse salade verte de saison !  
Il est également possible de varier les fromages : brebis, vache... libre à vous de choisir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## **CrumBrownie Chocolat Cerises Griottes**

*Pour 8/10 personnes :*

**Pour le brownie :**

- **250 g de cerises ou griottes au sirop ou surgelées ou fraîches**
- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **50 g de poudre d'amandes**
- **3 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**

**Pour le crumble :**

- **200 g de poudre d'amande**
- **75 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **3 cuillère à soupe de cacao en poudre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. On commence par le brownie en faisant fondre au micro-ondes le chocolat noir coupé en morceaux avec le beurre.  
A la sortie, bien mélanger le tout pour obtenir une texture bien lisse.
3. Ajouter ensuite le sucre en poudre et le sucre vanillé avec les œufs battus puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
4. Incorporer ensuite la poudre d'amande.
5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré puis répartir les cerises ou griottes sur toute la surface.
6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.
7. En parallèle, on prépare le crumble en mélangeant le sucre et le cacao en poudre puis la poudre d'amandes.
8. Verser ensuite le beurre fondu en mélangeant à l'aide d'une fourchette et pour obtenir une pâte sablonneuse.
9. Sortir le brownie du four puis parsemer le crumble sur l'ensemble de la surface.
10. Saupoudrez ensuite d'amandes effilées.
11. Abaisser la température du four à 180° puis enfourner à nouveau pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt !  
□  
□ Ce gâteau se dégustera tiède additionné d'une crème chantilly ou d'une crème mascarpone à la vanille mais encore d'une boule de glace. □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

