

Ricetta: Clafoutis alle ciliegie

Author: WWW.MISYA.INFO

Il clafoutis è un rinomato dolce francese fatto di solito con ciliegie cotte insieme ad una pastella fatta con farina, uova, latte e zucchero. Oggi questo piatto si prepara per lo più con le ciliegie snocciolate, ma la ricetta originale del clafoutis alle ciliegie, prevedeva che le ciliegie fossero messe con tutto il nocciolo perchè pare che i noccioli rilascino un particolare aroma al dolce in fase di cottura rendendo più gustoso. Non me ne vogliate, ma per comodità io ho preparato il clafoutis denocciolando i frutti e posso assicurarvi che è venuto buonissimo lo stesso.

Il clafoutis classico è a base di ciliegie (Clafoutis aux cerises) , tuttavia si può fare con diversi tipi di frutta, a seconda della stagione, i frutti maggiormente utilizzati per questa preparazione sono pere, mele, fragole, pesche o albicocche. Auguro un dolce inizio settimana a chi passa di qui e se vi va di coccolarvi e di preparare un dolce alle ciliegie diverso dal solito, questa ricetta farà al caso vostro.

Ingredienti per una teglia da 28 cm:

- 500 gr di ciliegie
- 3 uova
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di farina
- 1 bustina di vanillina
- 200 ml di latte
- 2 cucchiaini di brandy

zucchero a velo

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 55 min

Procedimento per preparare il clafoutis alle ciliegie

In una terrina montare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso; aggiungete la farina e la vanillina setacciate e incorporandola alle uova.

Aggiungete, poco alla volta, il latte e il brandy all'impasto

Mescolate il tutto fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea.

Lavate le ciliegie, asciugatele, togliete loro il gambo e denocciolatele, quindi distribuitele uniformemente sul fondo di una pirofila ben imburrata.

Versate sopra lo strato di ciliegie la pastella precedentemente ottenuta

Infornare il clafoutis alle ciliegie a 180° e cuocere per 35/40 minuti o finchè la sua superficie non risulterà dorata.

Spolverizzate con lo zucchero a velo e lasciate intiepidire

Tagliate a fette il clafoutis alle ciliegie e servite

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO