

El « Clafoutis » de mi tía María

Receta del “Limousin”, y más precisamente de “Uzerche”)



Ingredientes:

- *3 huevos*
- *Una pizca de sal*
- *5 cucharaditas de azúcar en polvo*
- *12 cucharadas soperas de harina*
- *1 vaso y medio de agua*
- *Una cucharada de Ron o de Coñac*
- *Un poco de mantequilla*

Realización:

Batid los huevos; añadid una pizca de sal.

Incorporad después la harina, y mezclad la pasta.

Echad el agua poquito a poco, y mezclad con mucha atención, hasta que la pasta se vuelva casi líquida, como las crepes.

Añadid por último una cucharada de Ron o de Coñac.

En una fuente de horno muy bien engrasada, echad la pasta. Poned encima las cerezas sin el rabillo pero con el hueso (es más sabroso conservar los huesos).

Cortad unos trocitos de mantequilla y repartidlos encima de las cerezas.

Poned en el horno calentado previamente a 280 grados. Vigilad la cocción, y después de 10 minutos, reducid el calor a 200 grados.

Dejad en el horno durante 30 minutos a lo sumo.

El "clafoutis" debe de estar moreno, pero no quemado. Se habrá inflado como una burbuja, pero después de algunos instantes volverá a recobrar una forma normal.

Cuando lo sacaréis del horno, ponedle un poco de azúcar, o mejor azúcar de vainilla.

Este "clafoutis" se puede hacer tradicionalmente con manzanas, pero entonces se llama "flognarde".

Después, los cocineros inventaron otras recetas con albaricoques, melocotón, y ¿qué sé yo?... ¡Pero, NO ES EL VERDADERO "CLAFOUTIS" de mis antepasados limosines!

¡Buen provecho!

Receta de Francine