

Clafoutis alle ciliegie

Finalmente è arrivata anche quest'anno la tanto attesa stagione delle ciliegie! Io ne sono personalmente ghiotto e mai scorderò il sapore di quelle comprate al mercato a Cadiz in Andalusia (sud della Spagna), erano grandi, di un rosso porpora e buonissime! Questa è la ricetta del Clafoutis, semplicissimo da preparare (basta mettere tutti gli ingredienti nel frullatore), buono, con pochi grassi e dalla consistenza di un budino molto denso. E' possibile usare qualsiasi tipo di frutta specialmente nel periodo estivo proprio per l'abbondanza, la dolcezza e il sapore che assume (preparatevi al secondo round appena sarà stagione di fichi).

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 90 minuti

Dosi per: 1 clafoutis (teglia ø 24cm)

Ingredienti

200 ml di latte

100 ml di panna fresca

3 uova

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

70 gr di farina

150 gr di zucchero

scorza grattugiata di 1 limone

1 pizzico di sale

ciliegie q.b.

zucchero a velo q.b.

1. Per prima cosa imburriamo e spolverizziamo di zucchero lo stampo. Accendiamo il forno statico a 150°C.
2. Snoccioliamo le ciliegie e poniamole nello stampo coprendo uniformemente la superficie.
3. Nel bicchiere del frullatore versiamo il latte, la panna, le uova, lo zucchero, il sale, la scorza grattugiata del limone, l'estratto di vaniglia e la farina setacciata.
4. Frulliamo il tutto 2 minuti e versiamo direttamente nello stampo con le ciliegie.
5. Inforniamo per circa 90 minuti o finché la superficie non sarà ben dorata.
6. Sforiamo e spolverizziamo con dello zucchero a velo. Lasciamo intiepidire prima di servire.

Consigli: Il clafoutis di ciliegie si conserva a temperatura ambiente per 4-5 giorni, coperto con della pellicola per alimenti.







