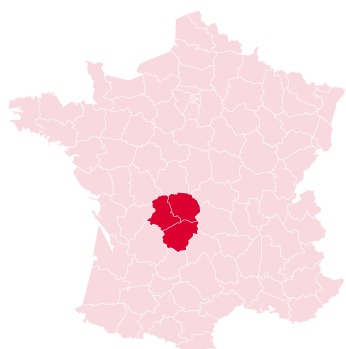


# Clafoutis cerise

Par Grégory Geffard

Quantité pour 4 clafoutis de 18 cm



## Le clafoutis

### Région Limousin

Véritable dessert du terroir originaire du Limousin, ce fameux dessert est né au XIXème siècle et son nom vient du patois occitan "clafotis", qui signifie rempli, sous entendu de cerises.

Il existe de multiples variantes, les cerises peuvent être remplacées par des pruneaux, des pommes, des poires, des prunes ou encore des abricots.

### Pâte sucrée

Farine	500 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Sucre glace	200 g
Sucre semoule	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g

Pétrir tous les ingrédients en première jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Laisser reposer.

Étaler à 3 mm et foncer des cercles de 3.5 cm de haut.

### Appareil à clafoutis

Patiscrem PatisFrance	700 g
Lait	300 g
Sucre	150 g
Œufs	400 g
Jaune d'œufs	60 g
Fécule	30 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>30 g</b>

Mélanger le sucre et la féculé.

Ajouter les œufs et les jaunes.

Ajouter les autres ingrédients.

### Compotée cerise

**I Puratos Topfil Cerise Extra 800 g**

Prête à l'emploi

### Montage et Finitions :

- Garnir les fonds avec la compotée cerise.
- Couler l'appareil dessus.
- Cuire à 170°C pendant environ 25 minutes.

