

Clafoutis (voor 4 pers.)

Clafoutis is een heerlijk Frans nagerecht uit de plattelandskeuken en wordt traditioneel met kersen gemaakt. De Normandiërs gebruiken natuurlijk appels. Kers vervang je dan door appel en kirsch door calvados of iets dergelijks.

a) Nodig:

- 500 g donkere kersen of noordkrieken op sap (kan vervangen worden door appelen of mirabellen)

- 2 cl kirsch (bij appelen past best calvados)
- boter of margarine (of maïsolie) |
- 2 eetlepels amandelschilfers of amandelstiftjes
- 3 eierdooiers
- 50 g suiker (of sorbitol)
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 25 g bloem
- 25 g maïzena
- 1/8 liter melk
- 2 eetlepels crème fraîche
- bloedsuiker

b) Werkwijze:

- Ontpit de kersen indien nodig. Bedruppel ze met kirsch en laat ze afgedekt 15' marinieren.
- Verwarm de oven tot 200°C.
- Klop de eierdooiers, suiker en vanillesuiker schuimig. Roer achtereenvolgens bloem, gezeefde maïzena, melk en crème fraîche door de massa.
- Klop de eiwitten stijf, roer eerst de helft hiervan door het dooiermengsel en spatel de andere helft er voorzichtig doorheen.
- Beboter met gesmolten boter een halfhoge ovenschaal (of afzonderlijke schaaltes) en vul die met het beslag. Verdeel de kersen en de amandelen hierover en zet ze in de oven.
- Bak in de oven tot het doorbakken is (voor schotel is dan + 15').
- Bestrooi de clafoutis met bloedsuiker en dien het warm op.

