

FICHE PRODUIT

CLAFOUTIS

Le clafoutis /millat est fabriqué pendant la saison des cerises, de mai à juillet. À titre d'exemple, le charcutier-traiteur rencontré à La Châtre en vend pendant cette période, 3 pièces de huit personnes par jour en moyenne.

Le clafoutis du Berry est un gâteau familial simple, aux cerises (burlat, bigarreau ou guigne).

Il est fabriqué à partir d'une pâte très proche de la pâte à crêpes et à sanciaux, mais il est cuit au four.

Il doit être doré, la croûte tendre parsemée de cerises apparentes.

Un bon clafoutis / millat se doit d'être fait avec des cerises bien mûres non dénoyautées, il demande donc une certaine attention lors de sa consommation. En gâteau familial, il est servi tiède et démoulé. Il peut être vendu en parts.

Composition typique : 4 œufs, 30 g de beurre, 80 g de sucre, 100 g de farine, 40 cl de lait, une pincée de sel, vanille, 700 g de cerises noires (burlat ou guigne) ; de la vanille ou du rhum peuvent agrémente la recette.

Dans une terrine, les œufs, le sucre et le sel sont travaillés au fouet pendant quelques minutes, la farine est ajoutée jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Le beurre fondu puis le lait sont incorporés progressivement afin d'éviter les grumeaux. Les cerises équeutées mais encore avec leurs noyaux sont disposées dans un moule beurré ; si l'on tient toutefois à dénoyauter les cerises, les noyaux peuvent être ébouillantés dans le lait destiné – après refroidissement – à la fabrication de la pâte à crêpes afin d'en rehausser le goût. Dans tous les cas, la pâte est versée sur les cerises et le tout est cuit au four à 200 °C pendant 35 minutes environ.



Crédit photo : Dev'Up Centre Val de Loire © du Centre