CLAFOUTIS AUX CERISES

Peut se faire aussi avec: pêches, abricots, framboises, fruits rouges, ....

3 cuillères à soupe de poudre d’amande, 4 œufs entiers, 4 cuillères à soupe de crème

3 cuillère à soupe de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 600 gr de fruits, 2 noisettes de beurre

Dans une assiette creuse mélanger sucre, sucre vanillé et amandes

Dans 1 bol haut, battre œufs et crème fraîche, ajouter le mélange sucres amandes, bien mélanger

Dans un moule à tarte, en céramique, après l’avoir beurré, disperser les fruits régulièrement. (Selon le fruit: cerises entières, framboises entières, péches et abricots en quart de fruit )

Verser la préparation sur les fruits

Cuire au four à feux doux, environ 20 mn à 180°, puis 5 mn à 210°

Servir tiède

Les gourmets préfèrent avec cerises non dénoyautées

GATEAU AU CHOCOLAT DE MARIE CHRISTINE

250 gr de chocolat fondu, 159 gr de beurre, 200 gr de sucre, 5 œufs, 4 cuillères rases de farine, 1 quart de sachet de levure

Battre les blancs d’œuf en neige.

Dans 1 casserole, faire fondre le beurre à feux doux, incorporer le chocolat fondu, mélanger, ajouter le sucre, mélanger, 5 jaunes d’œuf, mélanger, la farine, mélanger, la levure, mélanger Ajouter les blancs en neige, mélanger délicatement en les soulevant et non en remuant

Cuire au four 15 mns

Tester la cuisson avec 1 couteau, il doit rester du chocolat colé sur le couteau

Laisser tout à fait refroidir

Réserver au frigidaire 24 h

Servir avec sucre glace saupoudré légèrement à l’aide d’une passoire

CHARLOTTE AUX FRAISES

250 gr de petites meringues moelleuse ou de biscuits à la cuillère, 500 gr de fraises, 1 demi litre de crème liquide, 3 cuillères à soupe de sucre, lait ( facultatif kirch ou alcool de poire)

Battre la crème en chantilly, Mixer les fraises. Réserver de côté 5 c à soupe de chantilly et 3 fraises. Ajouter les fraises à la chantilly, puis le sucre. Bien mélanger

Dans 1 plat à servir haut et transparent:

Disposer en couche successives meringues grossièrement écrasées à la main

Ou les biscuits à la cuillère, préalablement trempés rapidement dans du lait et égouttés

Ou les biscuits à la cuillère trempés dans 1 alcool au fruit ( kirch, poire, ....), puis égouttés

Et la préparation

Réserver au frigidaire

Avant de servir terminer par une couche de chantilly et décorer avec 3 fraises

Variante: peut se servir glacé ( congélateur),