



Clafoutis met kersen

Rustiek Frans nagerecht uit de Limousin: een dik, zacht pannenkoekbeslag rond verse kersen, gebakken in de oven. Het beste lauwwarm geserveerd, bestrooid met bloedsuiker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	6	Dessert

Ingrediënten

500 gr verse kersen, ontpit
120 gr bloem
100 gr fijne kristalsuiker
3 eieren
400 ml volle melk
30 gr ongezoeten boter, gesmolten, plus extra om in te vetten
1 zakje vanillesuiker (8 gr)
1 snufje zout
bloedsuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hete lucht 165°C). Beboter een ronde of ovale ovenschaal van ongeveer 28 cm diameter.
2. Verdeel de ontpitte kersen in een gelijkmatige laag over de bodem van de schaal.
3. Klop in een kom de eieren los met de kristalsuiker en de vanillesuiker tot een licht, luchtig mengsel.
4. Zeef de bloem en het zout boven het eimengsel en roer glad met een garde.
5. Giet er al roerend de melk en de gesmolten boter bij en klop tot een glad, klontervrij beslag.
6. Giet het beslag voorzichtig over de kersen in de schaal.
7. Bak 40 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven, tot de clafoutis goudbruin is aan de rand en net gestold in het midden. Een ingestoken satéprikker moet er droog uitkomen.
8. Haal de clafoutis uit de oven en laat 10 minuten rusten zodat hij lauwwarm wordt. Bestrooi royaal met bloedsuiker en serveer meteen.

Tip

Gebruik bij voorkeur donkere, rijpe kersen zoals Bigarreau of Schaarbeekse krieken voor de meeste smaak. Diepvrieskers (volledig ontdooid en drooggedept) werkt ook buiten het seizoen.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel licht opgeklopte room past er mooi bij.

Dranktip

Een glas lichtzoete mousserende wijn zoals een Clairette de Die of een Muscat Pétillant sluit prachtig aan bij de zoete kersen.