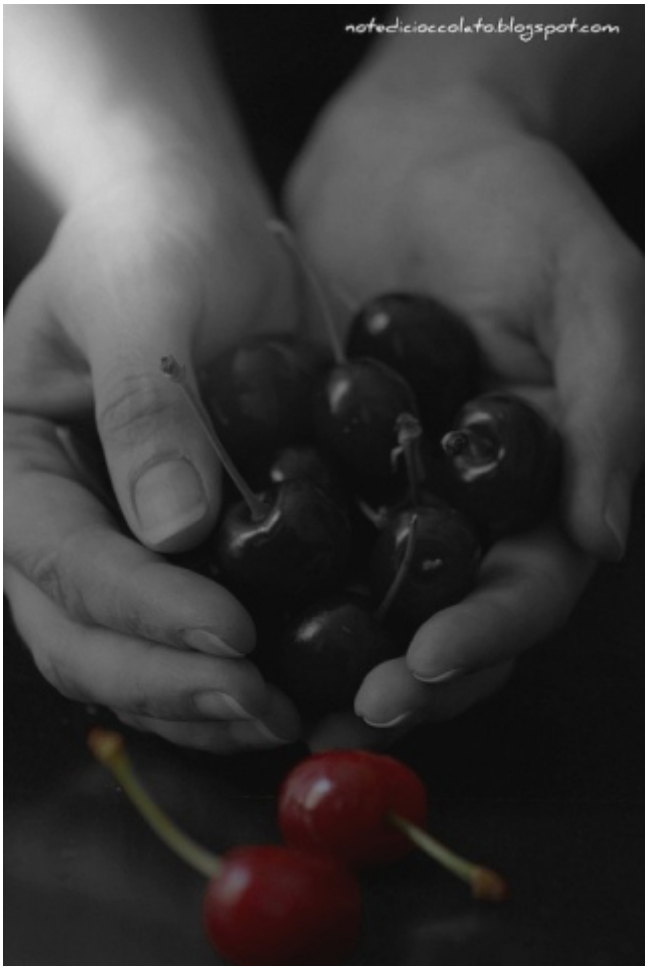
Clafoutis di ciliegie. Something Red: sulla strada per…



…le vacanze? Magari!

Casa? Nemmeno!

Il giardino dei ciliegi? Un sogno!

E se vi dicessi…Limousin?

Ok, mi dareste della pazza, ho appena affermato “niente vacanze” e ora son qui sulla strada per la Francia! Posso mica darvi torto!

Ma sapete già che mi piace sognare ad occhi aperti e oggi, dimenticati atolli tropicali e acque cristalline, ci trasferiamo nella regione francese del Limousin perchè…perchè…volete proprio saperlo?

Un colpo di fulmine! Già, proprio un colpo di fulmine!

Quando ho visto questo post e quella foto…sono capitolata in meno di un secondo…come una ciliegia cotta!

Io che da sotto un albero di ciliegie dovei essere portata via a forza e che davanti ad un cesto pieno potrei fare indigestione, non ce l'ho fatta proprio a resistere e la prima cosa che ho messo nel carrello andando a fare la spesa l'indomani indovinate un po' cos'è stato? *ESATTO*, un bel cestello da 1Kg di ciliegie, di cui la metà prontamente messa al sicuro per il mio clafoutis ^__^

Il clafoutis è un rinomato dolce di origine francese, della zona di Limousin (tutto chiaro ora?), il cui nome deriverebbe dal dal dialetto, "clafir " che significa guarnire, riempire.

Tradizione vuole che il clafoutis, il pasto dei contadini che lo portavano con sè nelle giornate di lavoro, venga, preparato con ciliege selvatiche intere, dal nocciolo profumatissimo. Secondo le stagioni ed i gusti, il clafoutis viene preparato anche con frutta diversa, come pesche, albicocche, lamponi, mele, pere e uva e ne esistono anche versioni salate, ma i questi casi sarebbe più corretto parlare di "flognarde".

La ricetta originale del clafoutis prevede l'utilizzo di ciliegie intere con il nocciolo, perché in questo modo il dolce risulterebbe più gustoso. Infatti le ciliegie cotte con il nocciolo perderebbero meno liquido durante la cottura, conservando meglio il loro sapore. Sicuramente l'uso di ciliegie con il nocciolo è molto più comodo e più veloce che denocciolare ogni singola ciliegia, ma è anche vero che le ciliegie denocciolate rendono più appagante gustare questo magnifico dolce dalla consistenza morbida e un po' budinosa.

A differenza di Ele, non avendo bambini piccoli, avrei potuto usare le ciliegie intere, ma la cavia è mooooooooolto più problematica di un bebè e allora che si fa'? Si snocciola et voilà…ovviamente con lo zampino!



CLAFOUTIS DI CILIEGIE

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 45 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 6 persone

Ingredienti per 6 persone

- 500 gr di ciliegie (meglio nere, ma non le ho trovate)
- 3 uova
- 120 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 200 ml di latte (oppure 100 ml di latte e 100 ml di panna fresca)
- 30 gr di burro (facoltativo, anch'io non l'ho messo)
- fava tonka
- zucchero a velo

Procedimento

1. Sbattere le uova con lo zucchero, poi aggiungere una leggera grattata di fava tonka (circa ⅓) e la farina, mescolando bene con una frusta per evitare la

formazione di grumi.

2. Aggiungere il burro fuso (facoltativo, io NO) poi incorporare il latte freddo a filo (io latte e panna in parti uguali).

3. Imburrare uno stampo e disporvi le ciliegie (io le ho prima snocciolate] in maniera ordinata in modo da ricoprire tutta la base.

4. Versare la pastella di uova sulle ciliegie e infornare in forno caldo a 240°C per circa mezz'ora (io l'ho infornato a 180°C per 45 minuti).

5. Il clafoutis sarà pronto quando la superficie sarà ben rappresa e ferma.

6. Servire tiepido o freddo, spolverato di zucchero a velo.



Grazie Ele per questa meravigliosa ricetta e a tutti voi un abbraccio e l'augurio di uno splendico week end.