L’originale Clafoutis di ciliegie del Limousin

L’originale Clafoutis di ciliegie del Limousin

Partendo da Bourges e spingendosi verso il sud, si estende la regione del Limousin, la seconda meno popolata della Francia, dopo la Corsica. Una regione ricca di storia, cultura, di vasti pascoli dove si ammirano le grandi mucche rossastre per la produzione di carne per la quale è famoso questo posto.

Ma non solo.
Qui nasce uno dei dolci più popolari del Paese, la cui fama si è estesa anche fuori i confini: il Clafoutis, la cui origine si perde nel tempo, come se fosse sempre stato li. Il suo nome deriva dalla lingua "*occitan*", dalla parola clafotis, del ferbo *clafir*, che vuol dire "riempire" (la pasta di ciliegie). Un'altra corrente invece, indica come origine del nome il verbo dell'antico francese *claufir*, dal latino "*clavo figere*" che significa fissare con i chiodi, in relazione alle ciliegie che farebbero da chiodi fissati nella pasta.
Sia qual sia l'origine del nome, tratta di un dolce semplicissimo, fatto preferibilmente con ciliegie nere tipo "bigarreaux" infornate in una pasta che somiglia molto a quella delle crêpes, farina, uova, latte, zucchero…
Per i puristi, la riuscita di un buon clafoutis risiede nel nocciolo, infatti, è consigliato di non snocciolare mai le ciliegie, poichè in questo modo, conserveranno meglio il loro sapore e il loro succo non rovinerà la pasta.
Anche se il termine clafoutis oggi viene usato anche per le declinazioni con altra frutta o persino in versione salata, in origine qualsiasi clafoutis che non contenga ciliegie dovrebbe prendere il nome corretto di "*Flongarde*". Passata la stagione delle ciliegie, la stessa pasta si usava riempita a sua volta di pere o mele di produzione locale e perdeva dunque il suo nome originale.
Le ricette sono varie, cambiano in dosi e alcuni mettono del burro fuso nella pasta, ma gli ingredienti di base sono sempre gli stessi.
Spero non me ne vogliano i puristi, ma avendo un bambino piccolo, ho optato per snocciolare le ciliegie. Se lo realizzate invece per adulti, consiglio vivamente di non farlo.
Le ciliegie qui in Francia sono straordinariamente buone quest'anno.

Clafoutis di ciliege originale del Limousin

Ingredienti per 6 persone

200 ml di latte

100 gr di zucchero

3 uova

120 gr di farina

30 gr di burro fuso (facoltativo, io non l'ho messo)

500 gr di ciliegie con nocciolo (nere di preferenza, ma non le ho trovate)

zucchero a velo da spolverare

Accendere il forno a 240°C.
Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere la farina. Mischiare bene per evitare la formazione di grumi. Aggiungere il burro (facoltativo). Incorporare poco a poco il latte freddo. Imburrare uno stampo e disporre le ciliegie nello stampo e ricoprire di pasta. Infornare per circa mezz’ora. il clafoutis sarà pronto quando la superficie sarà ben rappresa e ferma. Spolverare di zucchero a velo. Servire tiepido o freddo.