

clafoutis met kersen, citroen, amandel
en huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence BOB

Voor 8 personen:

- *140 g poedersuiker*
- *35 g acacia- of bloemenhoning*
- *Zeste van 2 onbehandelde citroenen*
- *1 snufje zout*
- *60 g maïzena*
- *10 g bloem*
- *80 g amandelpoeder*
- *3 eieren*
- *2 eigelen*
- *300 ml volle melk*
- *250 ml volle room*
- *50 ml **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence BOB***
- *500 g kersen*
- *1 soeplepel kirsch of amaretto (optioneel)*
- *Enkele amandelschilfers*

Afwerking:

- *Poedersuiker*
- *Een paar druppeltjes olijfolie*
- *Verse citroenzeste*

Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 50 minuten

Was de kersen en laat ze heel. Meng ze met de honing, de kirsch (optioneel), de zeste van een halve citroen en 1 soeplepel olijfolie. Laat 20 minuten trekken.

Verwarm de oven voor op 170°C.
Meng in een kom de suiker, de citroenzesten, het zout en voeg dan de maïzena, de bloem en het amandelpoeder toe. Voeg de eieren en de eigelen toe en meng. Voeg geleidelijk de melk, de room en vervolgens een scheutje olijfolie toe zoals voor een saus. Het beslag moet perfect glad zijn.

Vet de vorm lichtjes in met een beetje olijfolie en bestrooi zeer lichtjes met de suiker. Doe de kersen in de vorm en giet het beslag erover. Bestrooi met een paar amandelschilfers.

Bak 50 tot 55 minuten. Het midden moet nog lichtjes trillen.

Laat volledig afkoelen. Bestrooi vlak voor het serveren heel lichtjes met poedersuiker, voeg wat verse citroenzeste toe en eindig met een paar druppels olijfolie.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van de Vallée des Baux-de-Provence BOB te gebruiken voor zijn aroma's van vers gesneden gras, appel, amandelpit, rauwe artisjok, verse hazelnoot of tomatenblad.
U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Provence, Haute-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026