

convivial

Rôti de porc aux cerises

Pour 6 personnes : 1 rôti de porc dans le filet de 1,2 kg, 400 g de cerises, 3 feuilles de sauge fraîche, 3 cuil. à s de kirsch, 2 cuil. à s d'huile, sel, 1 pincée d'un mélange de 5 baies, poivre du moulin.

Prép. : 25 min.
Cuisson :
1 h 15 min.

Préchauffez le four à 180° C (th 6). Salez et poivrez bien le rôti de porc. Faites dorer le rôti dans une cocotte pouvant aller au four. Jetez l'huile de cuisson, flambez avec le kirsch. Répartissez autour de la viande les cerises lavées, équeutées non dénoyautées. Ajoutez les feuilles de sauge. Glissez au four pour 1 h. Retournez la viande de temps en temps. Retirez les cerises et la sauge de la cocotte. Ajoutez le mélange de 5 baies au rôti. Faites réduire sur le feu jusqu'à une consistance un peu sirupeuse tout en faisant rouler le rôti dedans pour qu'il prenne une belle couleur. Servez-le avec les cerises et éventuellement un peu de polenta bien beurrée et aromatisée à la noix muscade.

Cette recette peut-être réalisée avec un canard rôti qui sera cuit en deux temps. Comptez 25 min pour la partie avant (ailes et filets) et 15 min de plus pour cuisses et hauts de cuisses.

limousin

Le clafoutis d'Aurélié

Pour 6 personnes : 500 g de cerises, 4 œufs, 40 g de sucre, 3 sachets de sucre vanillé, 20 g de beurre, 4 cuil. à s de farine, 15 cl de crème fraîche, 10 cl de lait, 1 pincée de zeste de citron râpé, 2 cuil. à s de rhum ambré.

Prép. : 25 min.
Cuisson : 50 min.

Laissez fondre 10 g de beurre dans une poêle avec 2 sachets de sucre vanillé. Faites-y revenir les cerises dénoyautées sur feu moyen pendant 3 min. Flambez-les avec 1 cuil. à s de rhum. Préchauffez le four à 180° C (th 6). Dans un saladier, blanchissez au fouet les œufs et le sucre. Ajoutez la farine toujours en fouettant. Dès que le mélange est homogène, incorporez la crème fraîche et le lait. Parfumez avec le zeste de citron. Ajoutez les cerises. Beurrez un moule en terre rectangulaire (de 25 cm de long). Versez la préparation dedans. Glissez au four pour 40 min. Montez le four à 200° C (th 6/7). Saupoudrez le clafoutis du sucre vanillé restant. Terminez de cuire 5 min. Ajoutez le reste de rhum. Servez tiède.

Le clafoutis traditionnel utilise des cerises dénoyautées, on ici a un agréable parfum de noyaux. Le nom de ce dessert dérive du patois «clafir», remplir.

Et pourquoi pas ?...

Avec des entremets

- ✓ Des cerises non dénoyautées cuites 15 min dans un sirop de sucre concentré accompagnent délicieusement un gâteau de semoule aromatisé au zeste de citron ou un riz au lait parfumé au rhum et à la vanille.

Avec des volailles

- ✓ Des aiguillettes de canard (petits filets le long du bréchet), sautées à la graisse de canard, déglacées au vinaigre de framboise, seront servies avec des cerises poêlées au beurre.
- ✓ Pigeons et cailles rôties font aussi très bon ménage avec des cerises un peu acidulées.

En confiture

- ✓ Pour 1,5 kg de fruits entiers, il reste 1,2 kg de fruits dénoyautés et équeutés. Ajoutez 700 g de sucre pour confiture. Laissez macérer 1 nuit dans un grand faitout. Remuez avec une écumoire jusqu'aux premiers bouillons. Cuisez 6 min. Écumez, mettez en pots. Laissez refroidir. Couvrez de paraffine. Rangez dans un endroit sec.

En conserves

- ✓ Au vinaigre : 1 kg de cerises pas trop mûres, équeutées et rangées en bocaux. Arrosées de 2 litres de vinaigre de vin bouilli avec 500 g de sucre et refroidi. À consommer 1 mois