



## Clafoutis de cireres

### Ingredients

motlle de 21,5 cm. embolicat amb paper de forn  
500 gr. de cireres, molt madures sense treure el pinyol.  
3 ous sencers  
100 gr. de sucre  
10 gr. de sucre vainillat (pot ser extracte de vainilla o vainilla natural)  
90 gr. de formatge crema  
75 gr. de farina  
50 gr. farina d'ametlla  
300 ml. de nata (o llet sencera)  
30 gr. de mantega fosa (no calenta)  
Un xic de sal

### Elaboració

Batrem els ous amb els sucres fins blanquejar, afegirem el formatge i seguirem batent fins que no tingui grumolls. Hi tirarem la nata i la mantega fosa (en el microones uns segons). Per últim incorporarem la farina tamisada, l'ametlla i un xic de sal. Barrejarem bé.

Prescalfarem el forn a uns 175-180°C. En un motlle d'uns 21 cm de diàmetre posarem les cireres sense treure el pinyol d'una manera més o menys uniforme, cobrint la major part de la superfície. Hi ha gent que no li agrada trobar els pinyols de les cireres, si voleu els podeu treure. Tirem amb molt de compte la massa i ho introduïm en al forn prescalfat fins que estigui fet, entre 20-39 min. aprox. Estarà quan veiem que comença a torrar-se la superfície.



## Sopa de cireres (es pot fer també amb maduixa)

### Ingredients

1 kg de cireres amb pinyol  
1 litre d'aigua  
150 gr de sucre  
1 barra de vainilla

### Elaboració

Envasarem al buit les cireres i les posarem a coure al bany maria durant uns 50 minuts a 80°. Una vegada cuites les refredarem. Si es vol, es poden aprofitar les cireres per a una guarnició d'un guisat i la sopa per fer un postre.

## Sopa de maduixa

### Ingredients

1 kg de maduixots  
200 gr de sucre  
el suc de 4 llimones

### Elaboració

Rentar, treure la cua i tallar els maduixots a quarts. Afegir el sucre i el suc de llimona, posar-ho tot junt en una olleta al bany maria i coure fins que quedin els maduixots ben estovats. Passar per un colador de malla fina amb l'ajuda d'un cullerot. Si cal, es pot allargar amb una mica d'aigua mineral.