## Клафути ([фр.](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) Clafoutis) – французский десерт, представляющий собой фрукты в сладком полужидком яичном тесте, похожим на блинное.

## Подробнее. Этот простой деревенский десерт родом из французской провинции Лимож. Клафути считается блюдом для лентяев, потому что готовится оно быстро и нехлопотно. К тому же изначально, в 19 веке его подавали на стол непосредственно в сковороде, в которой он и готовился. В настоящее время клафути стал выглядеть значительно благороднее, кулинарный прогресс позволяет запекать и подавать его сразу в порционных формах.

## Классическим является клафути из вишни. Истинные гурманы при этом советуют не удалять из вишен косточки, потому что именно они придают этому блюду неповторимый вкус. В Нормандии в клафути вместо вишни используют яблоки и груши и называют его флонярд. Хотя, объективно говоря, в это блюдо можно добавлять абсолютно любые фрукты и ягоды, а, кроме того, овощи, морепродукты, грибы… Вот только тесто при приготовлении последних вариантов имеет смысл сделать несладким.

## Фрукты (или другую основу) выкладывают в форму для запекания, которую слегка смазывают маслом, и заливают полужидким тестом, приготовленным с добавлением значительного количества яиц. Подают клафути чуть теплым, по желанию присыпают сахарной пудрой. По виду этот десерт похож на суфле с фруктами, а по вкусу слегка напоминает блинчики.

## Интересные факты. У слова «клафути» есть три варианта происхождения. 1. От французского «вишневый пирог» 2. От старофранцузского «прибитый гвоздями». Вероятно, эта ассоциация возникла из-за немного возвышающихся над тестом круглых островков вишен. 3. От провансальского (окситанского) «clafir» — «наполнять».