



Crumbles

Clafoutis aux poires et fruits secs



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

512

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Clafoutis

4 Poire

4 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

100 g **Sucre roux**

2 c. à soupe **Farine**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

2 c. à soupe **Amande(s) entière(s)**

2 c. à soupe **Noisette(s) entière(s)**

2 c. à soupe **Raisins secs**

2 c. à soupe **Rhum**

0.5 c. à café **Extrait de vanille**

Cuisson

10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Concasser grossièrement les amandes et les noisettes dans un mortier ou les hacher grossièrement à l'aide d'un couteau ou d'un mini hachoir.
- 3 Peler les poires, les couper en quartier, ôter le cœur et les pépins et les couper en lamelles pas trop fines.
- 4 Battre énergiquement les oeufs avec le sucre.
- 5 Incorporer la farine tamisée et la crème fraîche liquide tout en continuant à fouetter.
- 6 Parfumer avec la vanille et le rhum. Mélanger.

Étape 2

Cuisson & service

- 1 Beurrer les moules individuels allant au four.
- 2 Répartir les poires dans le fond des moules, les couvrir avec les amandes et les noisettes concassées, ainsi que les raisins secs.
- 3 Napper avec la préparation crémeuse.
- 4 Enfourner pendant environ 30 minutes en surveillant la

fin de la cuisson. Le clafoutis doit être doré.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les clafoutis du four et laisser refroidir un peu.
- 2 Servir les clafoutis dans les plats de cuisson.
- 3 Ils se dégustent tièdes ou froids.