



Crumbles

Clafoutis au chocolat et à l'orange



45 min **20 min** **25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

500

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le clafoutis au chocolat et à l'orange

50 g **Pépites de chocolat**
2 **Orange(s)**
40 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
70 g **Sucre semoule**
100 g **Farine**
1 **Sel**
200 ml **Lait demi-écrémé**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation des oranges

- 1 A l'aide d'un couteau aiguisé, couper les deux extrémités de l'orange.
- 2 La poser sur une planche à découper, sur une partie coupée. Couper l'écorce en passant le couteau entre la chair et la partie blanche de l'écorce, en partant du haut vers le bas tout en suivant la forme du fruit. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écorce.
- 3 L'orange est à vif, couper les quelques peaux blanches restantes.
- 4 Tenir l'orange dans la main et découper les suprêmes entre chaque membrane blanche. Les retirer un par un et les réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Beurrer et sucrer des ramequins (ou un plat), réserver au réfrigérateur.
- 2 Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- 3 Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine et le sel.

- 4 Quand la pâte est homogène, verser petit à petit la crème puis le lait tout en fouettant.
- 5 Ajouter le beurre et mélanger afin d'obtenir une pâte lisse.

Étape 3

Cuisson et dressage du clafoutis

- 1 Répartir dans les ramequins les suprêmes d'orange. Verser dessus de la pâte à clafoutis jusqu'au 3/4 des ramequins. Parsemer de pépites de chocolat.
- 2 Faire cuire pendant 15 minutes à 180°C (Th.6) puis 10 minutes à 160°C (Th.5-6). Le clafoutis est cuit lorsque le dessus est pris et légèrement doré.
- 3 Selon la présentation choisie, la pâte cuira plus vite dans des ramequins que dans un plat.
- 4 Laisser refroidir hors du four. Déguster tiède ou bien frais.