



Crumbles

# Tarte clafoutis pêches et menthe



**1h40** **15 min** **25 min** **1h** **449**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la tarte clafoutis

500 g **Pêche**  
50 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Sucre semoule**  
15 cl **Crème liquide (fleurette)**  
50 g **Beurre**  
1 **Sel**  
10 feuille(s) **Menthe fraîche**  
2 c. à soupe **Sucre roux**

## Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Laver et monder les pêches.
- 2 Avec un couteau, les détailler en quartiers en prenant soin d'enlever le noyau. Réserver.

## Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole. Réserver.
- 2 Battre légèrement les oeufs dans un bol avec un fouet.
- 3 Ajouter le sucre semoule et une pincée de sel.
- 4 Bien mélanger avec le fouet.
- 5 Ajouter la farine et le beurre fondu. Mélanger avec une cuillère en bois. Finir par la crème fleurette, mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

## Étape 3

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Ciseler les feuilles de menthe.

- 3 Beurrer légèrement le moule à tarte.
- 4 Déposer les fruits et verser la pâte dans le moule.  
Parsemer les feuilles de menthe.
- 5 Enfourner pendant 25 minutes.
- 6 5 minutes avant la fin de la cuisson, parsemer le sucre  
cassonade sur le clafoutis. Remettre le plat au four.
- 7 Le sucre cassonade va rendre le clafoutis croustillant.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 A la sortie du four, laisser refroidir pour déguster tiède  
ou froid.
- 2 Préparer le clafoutis la veille ou le matin pour le soir est  
tout à fait envisageable. Dans ce cas, le sortir du  
réfrigérateur une heure avant dégustation pour le  
manger froid ou bien le passer quelques minutes à four  
doux pour le faire tiédir.