

Crumbles

Clafoutis de poires au vin



1h15 **25 min** **50 min** **0** **453**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des poires

- 1 Eplucher les poires à l'aide d'un économe.
- 2 Ôter le pédoncule des poires, puis enlever les pépins à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 3 A l'aide d'un économe, récupérer quelques morceaux de zeste d'orange. Attention à ne pas prélever de blanc qui est trop amer.
- 4 Réserver les zestes dans un ramequin, ajouter le poivre, l'anis étoilé, le bâton de cannelle, le laurier et la gousse de vanille fendue en quatre.
- 5 Faire chauffer une casserole avec le vin rouge, le sucre, la pulpe de cassis et les épices avec les zestes.
- 6 Porter le tout à ébullition puis faire flamber à l'aide d'un briquet. Couvrir pour stopper les flammes.
- 7 Ôter le couvercle et laisser réduire pendant 2 minutes pour que l'alcool puisse s'évaporer.
- 8 Baisser ensuite le feu, mettre les poires pour les pocher.
- 9 Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire entre 30 et 35 minutes.
- 10 Quand elles sont cuites, sortir les poires de la casserole à l'aide d'une écumoire, les déposer dans un saladier.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires

4 Poire

Ingrédients pour la sauce au vin

1 litre(s) **Vin rouge**
200 g **Sucre semoule**
100 g **Pulpe de fruits**
1 **Orange(s)**
1 **Bâton de cannelle**
1 **Anis étoilé**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 feuille(s) **Laurier**
20 grain(s) **Poivre**

Ingrédients pour l'appareil à clafoutis

4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
50 g **Sucre semoule**
30 g **Maïzena**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**

- 11 Verser le vin parfumé dessus et laisser refroidir.
- 12 Poser une passette sur une casserole et faire chauffer. Débarrasser les poires dans un saladier.
- 13 Verser le sirop dans la casserole à travers la passette.
- 14 Récupérer les épices et les réserver dans le saladier avec les poires.
- 15 Porter le sirop à ébullition, le faire réduire presque à sec en remuant à l'aide d'une maryse.
- 16 Une fois le sirop bien réduit, le débarrasser dans un bol.

Étape 2

Préparation du clafoutis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Casser les œufs dans un saladier. Les battre à l'aide d'un fouet, ajouter le sucre.
- 3 Bien fouetter pour blanchir le mélange.
- 4 Verser la maïzena et fouetter.
- 5 Verser quelques cuillères à soupe de sirop de poire et fouetter.
- 6 Verser la crème liquide tout en mélangeant délicatement sans trop fouetter.
- 7 Couper la base des poires si elles sont trop grandes pour les ramequins. Les entailler dans la partie charnue, les déposer dans les ramequins.
- 8 Verser l'appareil à clafoutis dans les ramequins à l'aide d'un pochon en veillant à ne pas prendre de mousse et à ne pas verser directement sur la poire.
- 9 Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le clafoutis du four.
- 2 Mettre le clafoutis sur une assiette de service, puis déposer quelques épices sur les bords.
- 3 Napper la poire, le clafoutis et les épices avec du sirop à l'aide d'une cuillère à soupe. Servir.