



Crumbles

Clafoutis aux poires à l'infusion de verveine



50 min **15 min** **35 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

199

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le clafoutis

3 Poire

100 g **Farine**

75 g **Sucre roux**

2 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

30 cl **Lait demi-écrémé**

1 g **Verveine**

Étape 1

Préparation du lait à la verveine

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Plonger les feuilles de verveine dans le lait chaud puis laisser infuser à couvert et hors du feu pendant 10 minutes.
- 4 Filtrer le lait dans un grand bol à l'aide d'une passette pour ôter les feuilles de thé.

Étape 2

Préparation des poires

- 1 Éplucher les poires à l'aide d'un économe puis les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les épépiner et retirer la partie fibreuse qui part du cœur pour rejoindre la queue.
- 3 Inciser les poires sur les deux tiers de leur longueur pour former comme un éventail.
- 4 Ces incisions vont permettre aux poires de cuire uniformément.

- 5 Placer les demi poires dans un moule à manquer anti-adhésif ou en silicone.
- 6 L'utilisation de ces deux types de plat permet d'éviter de beurrer le moule.

Étape 3

Préparation de l'appareil à clafoutis

- 1 Placer la farine dans un saladier puis ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 2 Former une fontaine puis incorporer les œufs et le jaune d'œuf un à un à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser le lait à la verveine petit à petit tout en veillant à ne pas former de grumeaux.

Étape 4

Assemblage et cuisson du clafoutis

- 1 Verser l'appareil à clafoutis délicatement dans le moule à manquer.
- 2 Repositionner les poires si elles ont été déplacées.
- 3 Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir le clafoutis du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie puis servir.