

Mini-clafoutis aux pêches - Avantages - N° 323 - août 2015



Préparation : 25 min - Cuisson : 30 min - Pour 4 personnes - Prix : 4,20 Euros

2 pêches (ou nectarines) - 2 œufs - 40 g de farine - 40 g de sucre - 12 cl de lait - 1/2 gousse de vanille - 10 g de beurre - sucre glace

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Pelez les pêches (ou rincer les nectarines). Coupez-les en 2, retirez les noyaux. Au-dessus d'un bol (pour récupérer le jus) détaillez la pulpe en tranches de 5 mm. Incisez la 1/2 gousse de vanille, extrayez les graines avec la pointe d'un couteau et mélangez-les aux tranches de pêche.

Cassez les œufs entiers dans un saladier, fouettez-les en omelette, puis ajoutez le sucre, la farine et le lait. Mélangez bien pour obtenir une préparation lisse et fluide.

Beurrez les moules individuels. Répartissez harmonieusement les tranches de fruits et versez dessus l'appareil à clafoutis.

Enfournez les clafoutis 30 min, en baissant si besoin légèrement la température en fin de cuisson si la surface se colore à l'excès.

Servez les clafoutis tièdes ou froids, saupoudrés d'un voile de sucre glace.

Variantes : Pour une version plus gourmande, parsemez les clafoutis d'amandes effilées avant la cuisson. Pour un appareil davantage parfumé, incorporez un dé de rhum ou de pastis.

RECETTE TESTEE !

J'ai fait mardi cette recette.

Je la fait régulièrement avec des pêches, des abricots ou des cerises.

J'aime cette recette, car elle ne comprend pas de beurre fondu. Cela la rend plus légère.

Je la fait en moule individuel ou je double les proportions pour un moule à manqué.

Voilà, à vous de jouer !

