

Clafoutis aux deux melons, parfumé à l'amande amère



Ingrédients

1 tasse de melon au miel, pelé, épépiné et tranché mince
1 tasse de cantaloup pelé, épépiné et tranché mince
3/4 tasse de farine blanche non blanchie
2 c. à soupe de cassonade
1 pincée de sel
3 oeufs moyen
1 1/2 tasse de lait de soya
1 c. à soupe d'huile de soya
1 c. à thé d'extrait d'amande amère
2 c. à soupe de poudre d'amande
2 c. à soupe d'amandes effilées

Préparation

Préchauffer le four à 350 degrés F. et répartir les tranches des deux melons dans un plat à clafoutis légèrement beurré.

Mélanger farine, cassonade, sel et oeufs dans un grand bol. Ajouter le lait de soya tranquillement.

Incorporer l'huile, l'extrait d'amande amère et la poudre d'amandes. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Verser sur les melons et enfourner environ 30 minutes. À la mi-cuisson, saupoudrer d'amandes effilées.

Laisser refroidir et juste avant de servir, passer le clafoutis sous le grill à broil de 2 à 3 minutes, pour lui donner un p'tit look bronzé... ben quoi, c'est l'été!