

Clafoutis aux fruits secs

6 personnes :

4 œufs

30 g de beurre

9 CS de sucre

5 CS de farine

1 pincée de sel

25 cl de lait (ou crème fraîche liquide)

1 CS de sirop d'érable + 1 noix de beurre

Fruits secs : pignons de pin - abricots secs - pruneaux - amandes effilées (quantité selon le goût) + 1 pomme (*fac*)



- Dans un saladier, battre les œufs avec le beurre fondu, le sucre et la pincée de sel.
- Verser la farine en pluie et mélanger. Ajouter le lait (ou la crème) et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer la pâte au frais, une heure minimum.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre et y faire revenir la pomme épluchée et coupée en dés. Ajouter les abricots et les pruneaux coupés en 2, ainsi que les pignons de pin. Mettre 1 CS de sirop d'érable, mélanger et laisser cuire 2 à 3 minutes, à feu doux.
- Verser la pâte dans un plat à gratin beurré (ou des moules individuels) et ajouter les fruits secs au sirop d'érable. Parsemer le dessus avec quelques amandes effilées.
- Faire cuire 45 minutes à 180°C (four préchauffé) ou 20 à 25 minutes, en cas de moules individuels.
- A déguster tiède pour l'apprécier pleinement !!!

