

Clafoutis Poires/Amandes



55 minutes



270/personne



6 personnes



Gourmand

Ingrédients



4 poires mûres (environ 600 g)



100 g de poudre d'amandes



60 g de farine



3 œufs



100 g de sucre de canne



200 ml de lait (ou lait végétal : amande, avoine)



50 ml de crème liquide (ou crème végétale)



1 c. à café d'extrait de vanille



1 pincée de sel



Quelques amandes effilées pour le dessus

Étapes

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher les poires, les découper en quartiers.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la farine, la poudre d'amandes et une pincée de sel, puis bien mélanger.

Verser le lait, la crème et l'extrait de vanille dans le mélange et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Beurrer légèrement un plat à gratin et disposer les poires au fond du plat de manière harmonieuse.

Verser l'appareil à clafoutis sur les poires en veillant à bien les recouvrir. Ajouter les amandes effilées.

Enfourner pour environ 35 minutes.