

FLAUGNARDE (CLAFOUTIS) AUX POIRES

Juillet 2006 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 800 g de poires (3-4 pièces) : guyot, conférence, ...
- ★ 100 g de farine fluide
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 4 œufs
- ★ 35 g de beurre (25 + 10)
- ★ 120 g de sucre en poudre (100 + 20)
- ★ 1 pincée de sel fin
- ★ 2 cuillères à soupe d'eau de vie de poire (Rhum ambré)

Ustensiles : Plat à four rond en terre ou Moule à manqué, Jatte, Fouet, Bol

Préparation : 15 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué ou un plat rond à gratin en terre (avec 10 g de beurre). Peler les poires, les couper en 4 et retirer le cœur et les pépins. Les disposer en rosace dans le plat beurré. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Dans une jatte battre les œufs en omelette (les casser un par un dans un bol), ajouter 100 g de sucre, le sel et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse. Incorporer alors doucement la farine sans cesser de battre, puis le lait et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse. Ajouter l'alcool et bien homogénéiser.

Verser délicatement cette préparation au centre de la rosace de poires, parsemer avec le beurre restant coupé en dés et faire cuire 30 minutes à four chaud. Saupoudrer avec le sucre restant et passer 5 minutes sous le grill du four, porte ouverte. Servir tiède ou froid. Découper directement dans le plat.

Boisson :

Un Saumur pétillant servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.