

Clafoutis aux poires, tuile de caramel |

Recette pour 4 personnes

Description

Un jolie dessert d'automne.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à changer les poires pour des pommes.

Ingrédients

Pour le clafoutis

- 2 Unité(s) Poire
- 100 Gr Poudre d'amande
- 110 Gr Sucre
- 15 Gr Fécule de maïs
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Ml Crème 35%
- 1 Pincée(s) Sel
- 30 Gr Sucre glacé

Pour le caramel

- 125 Gr Sucre

Pour les moules

- 15 Gr Farine
- 15 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Pour la mise en place

Lavez, épluchez, videz et coupez les poires en dés, les ébouillanter durant 3 à 4 minutes (suivant la grosseurs des cubes, nous voulons garder un peu de croquant) dans un sirop (eau 500 ml + sucre 250 gr).

Les égoutter et les laisser refroidir. (les passer sous un filet d'eau froide pour arrêter la cuisson)

Pour les clafoutis

Dans un saladier mélanger à l'aide d'un fouet, l'oeuf, le jaune d'oeuf, le sucre, le sel, et la crème. Terminez en ajoutant la fécule et la poudre d'amande.

Mélangez délicatement pour ne pas alourdir la pâte, assurez-vous d'un mélange homogène.

Placez un papier parchemin au fond des moules préalablement beurrés, beurrez à nouveau le papier parchemin une fois au fond du moule (cela va aider à démouler).

Remplissez au trois quart les moules de la pâte à clafoutis, déposez les morceaux de poire.

Enfournez à 350°F (170°) 18 minutes (tout cela va dépendre de la force de votre four, vous pouvez jouer sur la température ou le temps de cuisson suivant votre four)

Pour le caramel

Dans une grande casserole, faire fondre le sucre à feu moyen, lorsque l'on obtient le caramel, étalez le sur un silpat et laissez refroidir. Cassez des morceaux irréguliers et réservez.

Pour le dressage

Démoulez les clafoutis encore tiède, saupoudrez de sucre glace et décorez avec des morceaux de caramel.

Bon appétit!