

Clafoutis poire, fraise et purée de graines de courge

par Cecilecooks



Réalisation : 10 minutes

Repos : aucun, mais les saveurs sont mieux développées le lendemain

Cuisson : 35 minutes

Quantité : 2 petits clafoutis et un grand

Ingrédients

25 gr de purée de graines de courge ou potiron

1,5 œuf (soit 75-80gr)

25 gr de farine de riz et 20 gr de Maïzena/fécule de maïs (ou juste 50 gr de farine de riz)

250 gr de lait (de vache pour moi, mais la recette d'Alain Ducasse est à base de lait végétal)

35 gr de cassonade

1 à 2 poires

une quinzaine de fraises

facultatif : les graines d'une gousse de vanille coupée en deux et grattée sur toute la longueur

Procédé

1 - Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

2 - Dans un cul de poule/saladier, mélanger au fouet les œufs et la purée de graines de courge. Quand l'ensemble est bien homogène, ajouter alors le sucre et le mélange farine/Maïzena. Homogénéiser le mélange sans trop battre l'appareil pour éviter qu'il gonfle de trop à la cuisson. (Ajouter éventuellement les graines de la gousse de vanille).

3 - Verser alors doucement le lait en mélangeant bien au fur et à mesure pour éviter les grumeaux.

4 - Laver, éplucher et couper en dés ou lanières les poires. Laver et couper éventuellement les fraises si elles sont grosses. Disposer les fruits dans les moules. Verser l'appareil à clafoutis par dessus.

5 - Enfourner immédiatement pour 35 minutes environ : planter la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson, elle doit ressortir humide mais pas liquide. Réserver à température ambiante ou au réfrigérateur filmer (une fois le clafoutis refroidi).

Attention : le clafoutis continue de cuire en refroidissant. Si vous attendez que la lame sorte parfaitement propre du clafoutis, alors celui-ci aura une texture ferme et moins fondante que si vous le sortez quand le cœur est bien évidemment cuit mais encore à peine humide.

Coup de fouet

- le clafoutis se sert tiède ou froid. C'est une question de préférence. Le lendemain, revenue à température ambiante une heure avant de le déguster, il a souvent plus de saveurs.

- ce clafoutis s'adapte à toutes les saisons. Vous pouvez remplacer les fruits par ceux qui vous plaisent : framboises, abricots, pommes, pêches, cerises, ananas, mûres, etc.