

Clafoutis pomme, poire et pruneaux

Dessert

Une douceur d'automne

Couverts : 6

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Poires Conférence x2

Pomme Jonagored x1

Pruneaux x10

Œufs x4

Farine 120g

Sucre 110g

Sachet de sucre vanillé x1

Beurre 20g

Lait 40cl

Rhum 2cl

Préparation

Mettre à imbiber les pruneaux dénoyautés dans de l'eau (éventuellement parfumée de rhum) pendant au moins 2 heures.

Mettre le four à chauffer à thermostat 7 (210°C). Peler, épépiner et couper en gros dés les poires et la pomme.

Les faire revenir avec le beurre et 30g de sucre (attendre que le jus des fruits soit presque entièrement évaporé).

Mélanger la farine, 80 g de sucre et le sucre vanillé. Ajouter un à un les oeufs, en diluant avec le lait et le rhum.

Beurrer un moule à manquer, y déverser le mélange pomme-poires, les pruneaux coupés en 2 ou 3, puis la pâte.

Faire cuire environ 30 min.

A la sortie du four, vous pouvez saupoudrer de sucre