

RECETTE DU CLAFOUTIS POIRES & CHOCOLAT

par *Alicia de Hygge France*



Voici la recette d'un clafoutis d'automne très gourmand et régressif, Cette recette me rappelle les coupes glacées "Poire belle Hélène" de mon enfance, mais en version chaude ce qui est d'autant plus réconfortant. Ce dessert est pratique car on peut toujours prévoir d'avoir une boîte de poires au sirop et une plaquette de chocolat dans son placard pour le cas où des invités de dernière minute se présentent. Notez que l'on peut aussi le préparer en été et le servir avec une boule de glace.

LISTE DES INGRÉDIENTS

Temps : 55 minutes

- Préparation: 10 mn
- Cuisson: 45 mn

Très facile
Coût moyen
8 parts

- 5 cuillères à soupe de farine (100 g)
- 5 cuillères à soupe de sucre roux (100 g)
- 25 cl de lait
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- Amandes effilées
- 120g de pépites de chocolat
- 1 demi tablette de chocolat pâtissier
- 1 boîte de poires au sirop ou 4 poires fraîches
- 4 oeufs

LA PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Mettez le beurre dans un plat à tarte, que vous enfournez.

ÉTAPE 2

Battez les oeufs.

Ajoutez la pincée de sel ainsi que le sucre roux.

Mettez la moitié du sachet de sucre vanillé et jetez la farine en pluie.

Mélangez bien jusqu'à obtenir un liquide épais et onctueux.



ÉTAPE 3

Sortez le beurre fondu du four, ajoutez-le au liquide, puis versez le lait tout en remuant.

ÉTAPE 5

Avec un essuie-tout, étalez le beurre resté dans le plat pour le graisser, puis versez la préparation.

Ajoutez les poires coupées en tranches.

Soupoudrez de pépites de chocolat.

ÉTAPE 6

Enfourez 45 mn (jusqu'à ce que le dessus commence à bien dorer).

Attention: 15 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez les amandes effilées et remettez le plat à cuire.

Dès la sortie du four, ajoutez les careaux de chocolat pâtissier. Il faut les enfoncer dans la pâte à intervalle régulier (pour que tout le monde en aie !)

ÉTAPE 7

Servez tiède (c'est meilleur !).

Bon appétit !