

Clafoutis aux poires et gingembre

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15-20 min



Ingrédients

- 100g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre
- 6 œufs
- 125 g de lait
- 125 g de crème liquide
- 3 poires
- 100g de sucre
- 20g de gingembre frais

Préparation

- 1- Dans une terrine, versez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et faites un puits.
- 2- Cassez les œufs au milieu et fouettez progressivement pour incorporer les solides petit à petit.
- 3- Versez ensuite les liquide puis laissez reposer la pâte.
- 4- Beurrez et sucrez des moules individuels
- 5- Epluchez les poires et les couper en morceaux
- 6- Râpez le gingembre
- 7- Dans une poêle chaude, faites caraméliser le sucre à sec puis ajoutez les poires, le gingembre râpé.
- 8- Mélangez délicatement et laissez cuire 2 minutes.
- 9- Répartissez les fruits dans les moules individuels puis versez la pâte à clafouti au $\frac{3}{4}$ des moules.
- 10- Cuisson 15 à 20 min au four à 180°C

Accompagnez ce dessert de Château La Rame, Sainte Croix du Mont