

CLAFOUTIS aux Figues

Préparation : 3 minutes

Temps de cuisson : 40-50 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 180 g farine T55
- 150 g de sucre
- 6 oeufs entiers (300 g)
- 1 pointe de Vanille en poudre
« Bourbon Noire » du Madagascar
- 30 cl de lait entier + 30 cl de
crème entière 30%
- 1 pincée de sel
- QS amandes effilées
- 500 g de figues de Solliès

Retrouvez toutes
mes **recettes «Pas à Pas»**
sur mon site
lacuisinedekatryn.fr

Etapes de la pâte :

- 1 • Préchauffez le four à 180°C statique.
- 2 • Dans un cul de poule, fouettez les œufs avec le sucre, le sel et la vanille.
- 3 • Ajoutez la farine tamisée. Mélangez doucement puis versez progressivement le lait et la crème jusqu'à obtenir une pâte fluide comme celle d'une pâte à crêpe.
- 4 • Beurrez et farinez votre plat.
- 5 • Disposez les figues coupées en quartier dans le fond du moule, et versez par-dessus la pâte.
- 6 • Enfourez 40-50 minutes à mi-hauteur suivant votre four.
- 7 • 20 minutes avant la fin de cuisson, parsemez d'amandes effilées.
- 8 • Pour une cuisson parfaite, piquez le clafoutis avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
- 9 • Laissez refroidir avant de démouler.

Bonne dégustation.

