

Clafoutis aux poires



Recette et photo de Julie Aubé

Portions: 8

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Ingrédients

¼ tasse (60 ml) de beurre fondu (un peu plus pour beurrer le moule)

3 œufs

¾ tasse (175 ml) de farine tout usage non blanchie

1/3 tasse (80 ml) de sirop d'érable

1/3 tasse (80 ml) de crème 35%

1/3 tasse (80 ml) de lait

½ c. à thé (2,5 ml) d'essence de mélilot

¼ c. à thé (1 ml) de sel

2 c. à soupe (30 ml) de sucre d'érable (divisé)

3 tasses (750 ml) de poires pelées et coupés en dés

¼ tasse (60 ml) de bleuets séchés

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 C (400 F).
2. Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet le beurre fondu, les œufs, la farine, le sirop d'érable, la crème, le lait, l'essence de mélilot et le sel.
3. Beurrer une assiette à tarte de 9 pouces, profonde, et saupoudrer 15 ml (1 c. à soupe) de sucre d'érable sur le fond et les parois de l'assiette.
4. Répartir les poires au fond de l'assiette, puis les bleuets séchés sur le dessus.
5. Verser la préparation aux œufs sur le dessus des fruits.
6. Saupoudrer 15 ml (1 c. à soupe) de sucre d'érable à la surface et cuire 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit pris et doré. Déguster chaud, tiède ou une fois refroidi.

Quelques petites notes...

- Pas de bleuets séchés? Optez pour les fruits séchés que vous avez ou que vous aimez: des plus classiques (comme le raisin, surtout si vous en avez fait sécher vos raisins locaux!) aux moins connus mais tout aussi délicieux, comme le cassis ou aronia séché.
- Pas fan de fruits séchés? Ce sera tout aussi délicieux sans: la vedette de cette recette, ça reste la poire! (J'entends certains se demander s'ils pourraient mettre du chocolat: bien sûr! C'est vous le chef!). Vous pourriez aussi varier les fruits au fil des saisons.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2020/11/clafoutis-aux-poires/>