

Clafoutis aux pommes, sirop d'érable et amandes, crème glacée à la vanille |

Recette pour 4 portions

Description

Un dessert classique français avec une touche québécoise.

L'astuce du chef

Cette recette peut être réalisée avec les fruits de votre choix.

Ingrédients

Clafoutis

- 100 Gr Poudre d'amande
- 15 Gr Féculé de maïs
- 110 Gr Sucre
- 100 Ml Crème 35%
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Pincée(s) Sel

- Beurre

Pomme

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 30 Ml Sirop d'érable
- 5 Ml Jus de citron
- 15 Gr Beurre

- Beurre

Garniture

- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Pomme

Pelez les pommes et taillez-les en cubes.

Faites-les cuire avec le beurre, le jus de citron et le sirop d'érable jusqu'à ce que les pommes soient bien caramélisées.

Clafoutis

Dans un saladier mélanger à l'aide d'un fouet, l'oeuf, le jaune d'oeuf, le sucre, le sel, et la crème. Terminez en ajoutant la féculé et la poudre d'amande.

Mélangez délicatement pour ne pas alourdir la pâte, assurez-vous d'un mélange homogène.

Placez un papier parchemin au fond des moules préalablement beurrés, beurrez à nouveau le papier

parchemein une fois au fond du moule (cela va aider à démouler).

Remplissez au trois quart les moules de la pâte à clafoutis, déposez les morceaux de pomme.

Enfournez à 350°F (170°) 18 minutes (tout cela va dépendre de la force de votre four, vous pouvez jouer sur la température ou le temps de cuisson suivant votre four).

Montage

Avant de servir, saupoudrez le dessus du clafoutis de sucre glace.

Servez le clafoutis avec la crème glacé à la vanille.

Bon appétit!