

Clafoutis aux poires (rapide & excellent)

Ca faisait un moment que j'avais envie d'un clafoutis aux poires.

J'ai été faire un tour sur Blog Appétit, et j'ai épluché la rubrique « clafoutis ».

C'est ainsi que j'ai découvert le blog « [La cuisine d'Aurélié](#) » qui proposait une recette de clafoutis au nom prometteur ET aux photos prometteuses : « [Le meilleur clafoutis que j'ai jamais mangé : clafoutis aux poires de C. Felder](#) »

La 1er photo m'attirait surtout : un fond qui avait l'air crémeux, fondant & assez ferme.

Et des poires rendues justes & moelleuses grâce à la cuisson.

Voyons si cette recette est aussi bonne qu'elle en a l'air...



Ingrédients :

- 4 poires au sirop (coupées en 2)
- 60 gr de maïzena
- ~~150 gr~~ 80 gr de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs + 2 jaunes
- ~~25 cl de crème liquide~~ 20 cl de crème fraîche épaisse 30% MG
- 25 cl de lait demi écrémé

Préparation :

1. Bien égouttez les poires.
Disposez-les sur plusieurs feuilles de sopalin. Puis, recouvrez-les avec 2 feuilles de sopalin afin de bien enlever le jus au maximum (*trop de jus pourrait rendre le flan trop liquide*).
2. Dans une jatte, mélangez la maïzena, les sucres (*normal & vanillé*) et la pincée de sel.
3. Ajoutez les oeufs & les jaunes d'oeufs.
Mélangez au batteur électrique.
4. Incorporez le lait & la crème fraîche.
Mélangez à nouveau.
5. Placez les demi poires dans un moule à manqué (*j'ai utilisé mon moule à manqué de 20 cm de diamètre*).
6. Versez la pâte sur les demi-poire, dans votre moule.
7. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

Cette recette est d'une simplicité déconcertante...

Ultra rapide, facile & nécessitant peu d'ingrédients : c'est un jeu d'enfant.

Nul besoin d'être douée en cuisine pour la réaliser.

Et notre palais dans tout ça ?

Le votre, aucune idée s'il aimera ou non.

Mais le mien... est tellement satisfait de cette recette, que je n'essayerai pas d'autres recettes de clafoutis aux poires : j'ai trouvé celle qui me convient.