Clafouti aux poires

Infos pratiques

- Nombre de personnes6
- Temps de préparation15 minutes
- Temps de cuisson30 minutes
- Degré de difficultéFacile
- CoûtBon marché

Les ingrédients de la recette

- 3 poires (300 à 350 g)
- 1 branche de romarin
- 4 œufs
- 60 g de sucre
- 70 g de beurre + 1 noix
- 35 ml d'eau
- 110 g de farine
- 6 g de levure chimique

Pour le sirop :

- 200 ml d'eau
- 60 g de sucre
- Le zeste d'un citron bio
- 1 branche de romarin

La préparation de la recette

1. Préchauffez le four à 180°C. Épluchez et coupez les poires en tranches un peu épaisses.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les poires et le romarin et laissez caraméliser légèrement à feu vif. Laissez tiédir.
3. Fouettez les œufs et le sucre. Faites fondre le beurre, puis ajoutez l'eau. Ajoutez le beurre fondu aux œufs. Mélangez.
4. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez.
5. Versez la moitié de la pâte dans un moule. Recouvrez avec la moitié des poires. Ajoutez le restant de pâte puis les poires restantes.
6. Enfournez pendant 25 à 30 minutes.

7. Préparez le sirop. Mettez tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
8. Laissez mijoter quelques minutes, jusqu'à avoir une consistance sirupeuse.
9. Servez le clafoutis tiède ou froid nappé de sirop.

Revision #2
Created 2025-10-05 14:27:03 UTC by Guigui
Updated 2025-10-05 15:45:34 UTC by Guigui