

Clafoutis hyper moelleux : Thermomix ou pas

Pour un moule en pyrex, d'environ 23/24 cm (j'en ai fait 2 car mon moule principal fait à peine 20 cm)

3 oeufs entiers
150 gr de sucre de canne
50 gr de farine + 20 gr de Maïzena
25cl de lait (250gr si Thermomix)
10 cl de crème liquide (100 gr si Thermomix)
Vanille ou fève Tonka

Fruits de saison :2 pêches blanches,2 nectarines jaunes, abricots (4 pièces) 1/2 avocat

Lavez parfaitement les fruits, ne les épluchez pas, coupez les en tranches fines.
Beurrez le moule, saupoudrez un peu de sucre semoule (pour faire croustiller une fois cuit) et disposez les fruits en alternant les couleurs

La pâte :

Faites blanchir les oeufs avec le sucre
Ajoutez progressivement les farines, le lait et la crème liquide
Incorporez l'arôme

Allumez le four à 180°
Versez doucement l'appareil sur les fruits pour ne pas trop les déplacer
Enfournez sur la grille du milieu
Laissez cuire environ 20mn
Saupoudrez de sucre cristallisé dès la sortie du four
Faites refroidir, ou tiédir selon votre goût

Au Thermomix, je me facilite la tâche : je fais blanchir oeufs + sucre à vitesse 6/7
Ensuite j'ajoute tous les ingrédients, et je laisse tourner toujours à la même vitesse pendant environ 10mn (ça sert à ça un Thermomix à gagner du temps sans se fatiguer !)

L'avocat incorporé est très goûteux (vous n'êtes pas obligée....)

J'ai juste ajouté de la vanille comme arôme

Le clafoutis ne se démoule pas, c'est pour cette raison qu'il faut éviter de le faire dans un moule en tôle, acier ou silicone.

Un joli plat sera du plus bel effet sur la table

Pour ma part, je ne le met jamais au réfrigérateur, et je l'aime plutôt tiède.

Voici la saison des fruits jaunes : reine-claude, mirabelle, encore des mangues et toujours des bananes. Le clafoutis accueille tous ces fruits !