

Clafoutis avec les restes du compotier

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le clafoutis

175gr de crème, 3 Œufs, 100gr de poudre d'amande, 100gr de sucre, 10gr de Maïzena
Beurre (pour graisser le moule) et suivant les fruits que vous avez sous la main : banane, pomme, poire, pêche, figue, prune...

Pour le coulis

300g de fruits, 1 cuillère de sucre, 100g d'eau

Le coulis :

Cuire 3mn les ingrédients et mixer finement.

Le clafoutis :

Peler si nécessaire les fruits. Retirer les pépins ou les noyaux. Couper en gros morceaux les gros fruits.

Mélanger tous les ingrédients, puis les fruits et verser dans un plat beurré.

Cuire 30mn au four à 180° jusqu'à ce que le clafoutis soit pris et doré.

Servir tiède avec le coulis en saucière.

Il est possible de réaliser ces clafoutis en petits moules individuels.