

## Clafoutis aux prunes



<u>Ingrédients</u>	<u>Proportions</u> (pour 4 personnes)
Poudre d'amandes douces	65 g
Sucre semoule	75 g
Œuf	1 (50 g)
Jaune d'œuf	1 (20 g)
Maïzena	10 g
Crème fraîche	65 g
Prunes au choix	6

### Procédé

1. Laver les prunes.
2. Les couper en 4 ou en huit selon la grosseur.
3. Mélanger l'œuf entier et le jaune avec le sucre versé en pluie.
4. Ajouter la crème fraîche, la maïzena et la poudre d'amandes.
5. Mélanger à la spatule pour obtenir un appareil homogène.
6. Chemiser un moule à manquer de 18 cm de diamètre avec du papier cuisson ou utiliser un moule à manquer en silicone.
7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Verser la préparation dans le moule.
9. Mettre cuire au four durant 10 minutes.
10. Après dix minutes de cuisson disposer les morceaux de prunes sur la pâte.
11. Remettre au four et cuire durant 25 à 30', vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir sèche.
12. Laisser refroidir dans le moule durant 1/4 h et démouler délicatement.
13. Laisser refroidir totalement sur une grille.
14. Mettre au frigo.
15. Présenter avec quelques morceaux de prunes, quelques pétales de fleurs et saupoudrer de sucre impalpable.

### Conseils

- Choisir des fruits goûteux.
- Remplacer par 6 abricots coupés en huit et ajouter 10 g de miel à la pâte pour couper l'acidité caractéristique des abricots cuits.
- Laisser reposer le clafoutis au frais durant quelques heures pour une meilleure répartition des parfums.