

Clafoutis façon pêche Melba

5

par personne → 10 minutes de préparation + refroidissement

→ 35 à 40 minutes de cuisson → Pour 6 personnes

Mélanger
la farce
et ensuite
mettre les fruits
dessus

3 pêches dénoyautées et coupées
en tranches ■

150 g de framboises ■

2 cc de miel liquide

75 g de farine tamisée

80 g de sucre

3 œufs ■

250 ml de lait demi-écrémé

Le zeste d'1 orange non traitée

½ cc d'extrait de vanille

½ cc de sucre glace

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Disposez les fruits dans un moule à
manqué de 25 cm de diamètre, puis
versez dessus le miel en filet.

2 Dans une terrine, versez la farine,
ajoutez le sucre, mélangez et formez

un puits au centre. Dans un bol,
battez les œufs avec le lait, le zeste
d'orange et l'extrait de vanille. Versez
un peu de ce mélange dans le puits,
incorporez-le délicatement à la farine
et au sucre, puis versez le reste de la
préparation aux œufs et mélangez
jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Si vous possédez un robot, vous
pouvez dans ce cas verser tous les
ingrédients dans le bol dans l'ordre
suivant : farine, sucre, œufs, lait, zeste
d'orange et extrait de vanille.

3 Versez la pâte dans le moule, sur
les fruits. Enfournez 35 à 40 minutes,
jusqu'à ce que le clafoutis soit bien
doré. Laissez refroidir. Saupoudrez
de sucre glace avant de servir.