

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Clafouti aux fruits allégé

Recette de P.Hermé adaptée au Thermomix et au KitchenAid, allégée par mes soins...



500 g de fruits
10 g d'hermeset@s
125 g de farine
1 pincée de sel
3 œufs
300 g de lait concentré non sucré à 4% ou de lait de soja
Sucre glace pour la décoration (facultatif)

Si besoin, lavez et équeutez les fruits. Mettez-les dans un saladier, poudrez-les avec 5 g d'hermeset@s ; remuez pour répartir le sucre et laissez macérer ainsi 30 min au moins.

Préchauffez le four à 180° C.

Beurrez une tourtière ou un moule en porcelaine de 24 cm de diamètre.

Dans le bol du robot

Dans le Thermomix :
Mettez les œufs entiers, le reste d'hermeset@s, la farine, le sel, le lait.
Réglez 30 sec VIT 6.

OU

Dans le KitchenAid :
avec accessoire feuille. **Régler 1 min VIT 2 puis 4.**

Mettre les fruits macérés dans le moule beurré et versez la préparation par-dessus.
Cuire 35 à 40 min. Laissez tiédir et poudrez de sucre glace (facultatif). Servez froid.