



## Mon clafouti aux fruits de saison

### Ingrédients :

- 3 ou 4 œufs (ici, j'en ai utilisé 4)
- 6 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 6 cuillères à soupe de farine tamisée
- 1 sachet de levure chimique
- 3 pommes (il faut que vous ayez 8 fruits au total à peu près car cela dépend de leur taille aussi)
- 2 poires
- 3 abricots

### Préparation :

Fouetter les œufs. Le mélange ne doit pas être moussant. Utiliser le fouet manuel.



Ajouter le sucre et fouetter à nouveau grossièrement.



Ajouter le lait puis l'huile. Fouetter à nouveau.



Ajouter ensuite la farine avec le sel et la levure chimique. Tamiser le tout avec que le mélange soit plus léger.



Votre pâte est faite. Si vous le souhaitez, vous pouvez goûter la pâte afin de vérifier la dose de sucre. Je n'aime pas trop le goût sucré donc ajuster la à votre convenance.

Préchauffer le four à 275 °C soit à peu près TH 8.

Beurrer et fariner votre moule. Mettre une feuille de papier sulfurisé dans le fond.



Astuce: je ne jette jamais mon papier sulfurisé dès la première utilisation (par ex: pour les pains et autres préparations non salissantes). Quand il n'est pas sale mais juste doré par la cuisson, je le réutilise pour d'autres cuissons. C'est écolo et économique !

Recouvrir le fond de votre moule par une fine couche de pâte. Cette technique sert à ce que les fruits ne se retrouvent pas tous dans le fond de votre clafouti comme c'est souvent le cas !



Mettre à cuire quelques minutes à peine afin que cette couche de pâte cuise légèrement. Vous pouvez vérifier en enfonçant votre doigt dedans, il faut que la couche soit molle mais que votre doigt ne s'enfonce pas.

Pendant ce temps, peler et découper les fruits en petits morceaux. Sur la photo, il n'y a qu'une partie des fruits ;o)



Mélanger les fruits coupés à la pâte restante et bien mélanger. Votre pâte doit être remplie de fruits et ne pas être coulante. Elle est compacte et vous avez l'impression qu'il n'y a que très peu de pâte pour beaucoup de fruits.

Entre temps, vous avez sorti le fond de pâte du four. Ajouter alors la pâte aux fruits.



Baisser le thermostat (TH7) et mettre au four. Si vous voyez que le dessus de votre clafouti cuit trop vite et devient trop doré alors mettre une feuille de papier alu sur le dessus et continuer la cuisson. Cela m'a pris 30 min environ.

Laisser refroidir et déguster tiède si vous arrivez à tenir, pas moi ;o) ! Saupoudrer de sucre le dessus du clafouti mais il faut qu'il soit tiède sinon le sucre va fondre.