

# Clafoutis de coings

Bonjour à toutes et tous,

C'est une excellente gourmandise de saison que j'aimerais partager avec vous ce week-end. Si vous avez un cognassier dans votre jardin ou adorez les [coings](#), sans doute allez vous apprécier cette recette.

Dans le Gers, les chemins de campagne sont souvent balisés de cognassiers. Ces arbres ont très longtemps été utilisés pour marquer les coins des terrains gascons, et il n'est clairement par rare de retrouver ces balises. Mais autant le cognassier est fréquent, autant il émerveille au printemps par la quantité de fleurs, autant la cueillette est maigre car les fruits pourrissent souvent sur l'arbre avant même la récolte. Alors pour se régaler avec ce fruit, il faut avoir le coup de chance de trouver un (vrai) producteur. La chance m'a sourit il y a peu car j'ai trouvé quelques beaux coings, permettant d'envisager les fameux coings au sirop et un autre dessert.

Pour un dessert savoureux avec les coings, je n'ai pas cherché longtemps car j'ai aperçu sur divers site de cuisine l'idée du clafoutis de coings. Idée empruntée, je l'ai cuisine avec une pâte à clafoutis maison, basée sur de la maïzena (plus légère en texture) et parfumée avec un peu d'eau de vie de prune. Le résultat c'est révélé excellent : coings fondants et parfumés, pâte à clafoutis moelleuse, ensemble qui se déguste sans mal. Il n'en est pas resté une lichette.

Espérant itérer ce clafoutis de coings au plus vite, je voulais partager la recette avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bon week-end !

- CLAFOUTIS DE COINGS -



## Recette : Clafoutis de coings

**Saison de la recette : Octobre – Décembre**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

### Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes

- 2 coings
- 2 étoiles de badiane
- 2 oeufs (gros)
- 250 ml de lait
- 100 ml de crème
- 100 g de sucre
- 60 g de maïzena
- 1 cuillerée à soupe d'eau de vie de poire ((cf.1))
- beurre (pour le moule)

### Réalisation

1. Lavez les coings, coupez les en quatre puis épluchez les, retirez le trognon, et découpez les en gros morceaux de 3-4cm d'épaisseur.
2. Faites cuire les coings dans de l'eau bouillante avec les étoiles de badiane pendant une dizaine de minutes. Égouttez et réservez.
3. Beurrez le moule à clafoutis puis déposez les morceaux de coings « autant que vous pouvez rentrer ». (cf 2.)
4. Lorsque les coings sont cuits,versez le lait et la crème dans une casserole, puis portez à ébullition. Retirez du feu et réservez.
5. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez l'alcool, la maïzena puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais à peu près homogène.
6. Délayez progressivement avec le mélange lait et crème tiédi, sans trop fouetter, jusqu'à obtenir une pâte à clafoutis homogène.
7. Versez la pâte à clafoutis sur les coings.
8. Enfournez à 180° pour 40-45 minutes environ. Le clafoutis est prêt quand il est doré.

### Astuces

- (1) L'eau de vie de poire est facultative même si elle apporte beaucoup de saveur. Vous pouvez remplacer par de l'eau de vie de prune, ou à

préférence, ne pas mettre d'alcool.

- (2) Selon la taille de vos coings et de votre moule, il est possible que quelques morceaux de coings restent. Vous pouvez les conserver 48h au frais et les servir en dessert.



**Découvrez aussi :**

D'autres idées de desserts de saison :

- [Coings en crumble de sarrasin](#)
- [Gâteau fondant aux noix](#)
- [Tatin de kaki](#)



Gâteau fondant aux noix