

Clafoutis pommes mûres noisette

Bonjour à toutes et tous

En forêt, les feuilles jaunissent, les premières colchiques apportent leur touche de rose dans les prés, et les mûriers se dégarnissent leurs dernières perles noires. Dimanche dernier, en fin d'après midi, alors que nous rentrions de notre promenade, un petit sac de **mûres** à la main, j'eus bien envie de cuisiner ces petits fruits. 17H passé, la faim tenaillant, j'étais tentée par préparer un dessert rapide pour le soir même. Plutôt qu'un gâteau, je m'orientais vers un clafoutis, bien rapide à faire et souvent très apprécié. Mes mûres, des pommes du jardin, une touche de noisette pour la rondeur en goût... Aussitôt imaginé, aussitôt préparé, le clafoutis fini dans le four.

L'odorat mes gourmands ayant une capacité de détection de plus d'une centaine de mètre, le clafoutis n'avait pas fini de dorer que j'entendis déjà des envies gourmandes. Le soir même, au dessert, mon clafoutis n'a pas fait de pli. Les différents goûts des fruits et des noisettes mélangent et se renforcent, apportant beaucoup de gourmandise. Il fut bien idéal pour se reconforter après une bonne journée puis se donner des forces pour la semaine.

Me doutant que je le referais, je voulais partager la recette de ce clafoutis pomme mûres avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



(C) AU FIL DU THYM

Clafoutis pomme mûre noisette

Recette : Clafoutis pommes mûres noisette

Saison de la recette : Août-Septembre – selon les régions –

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 3 pommes
- 100 g de mûres environ (3 grosses poignées)
- 80 g de farine
- 40 g de poudre de noisette
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème
- 3 œufs
- 110g de sucre
- 50 g de beurre + un peu pour le moule

Réalisation

- Dans une casserole, faites tiédir le lait avec la crème. Beurrez votre moule.
- Dans un saladier, battez ensemble les œufs et la cassonade.
- Ajoutez la farine et la poudre de noisette puis mélangez.
- Ajoutez le lait/crème infusé, mélangez jusqu'à bien homogénéiser la pâte.
- Lavez soigneusement vos mûres. Lavez les pommes puis pelez les, retirez le noyau et coupez-les en petits morceaux. Déposez pommes et mûres dans votre moule beurré.
- Versez la pâte à clafoutis sur les fruits. Si vous trouvez que les fruits se situent un peu trop au fond du moule, n'hésitez pas à remuer délicatement avec une cuillère pour les répartir.
- Enfournez pour 30 minutes à 180°C environ, jusqu'à ce que le clafoutis

soit doré.

Ce clafoutis pomme mûres et noisette se déguste tiède ou frais

Astuces :

- *Variante* : remplacez la pomme par de la poire et la noisette par l'amande.
 - Si vous servez ce clafoutis pomme mûres noisette tiède, n'hésitez pas à accompagner d'une boule de glace vanille.
-