

Clafoutis de prunes et amandes

Bonjour à toutes et tous

Tous les ans, à partir de la mi août et jusqu'à fin septembre, je donne libre court à mon addiction aux [prunes](#). Ces fruits ont toutes mes faveurs, du jardin ou d'un producteur, grignotés cru en passant, au dessert, ou cuisinés. La **tarte aux prunes** est un incontournable de la maisonnée, comme un autre grand classique : le **clafoutis**. Je trouve que ce dessert moelleux / fondant marche très bien avec les prunes, ces dernières apportant du jus et un parfum incontournable. Ma petite touche personnelle est de remplacer la classique farine par de la poudre d'amande et de la maïzena. La pâte est plus moelleuse et il y a le petit craquant de la poudre d'amande.

J'ai testé différentes prunes avec ce clafoutis et ma préférence va clairement vers la *prune stanley* cultivée par Sabine. C'est une variété de prune ovale, violette, charnue, un petit peu acide. Elle tient bien à la cuisson et est idéale pour les desserts. Si vous ne connaissez pas, essayez d'en trouver. Sinon, optez pour des *quetsches*.

Bref, en étant franche avec vous, je pensais que la recette était déjà présente sur le blog. C'est en cherchant les recettes pour les menus de septembre que je me suis rendue compte du manque. J'ai profité du clafoutis du week-end (aux prunes stanley :p) pour prendre une photo et vous écrire la recette. J'espère que cela vous intéressera. Bonne journée !

- CLAFOUTIS AUX PRUNES -
(& AMANDES)



Clafoutis de prunes et amandes



Une recette d'un clafoutis de prunes et amandes, un dessert de fin d'été fruité, savoureux et facile à réaliser. Une valeur sûre de saison.

Saison de la recette : Août à Octobre (selon la variété de prunes)

Pour 4 personnes :

- 600 g de prunes (*)
- 3 œufs
- 300 ml de lait
- 100 g de crème
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de maïzena
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie de prune

1. Lavez les prunes, coupez les en deux ou en quart selon la taille. Retirez les noyaux. Placez les morceaux de prunes dans votre moule à clafoutis préféré.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.
3. Ajoutez la maïzena et la poudre d'amande et homogénéisez.

4. Dans une casserole, portez le lait avec la crème et l'eau de vie de prunes jusqu'à frémissement. Versez sur la pâte pour la délayer.
 5. Versez la préparation à clafoutis sur les fruits
 6. Cuisson au four à 180°C jusqu'à ce le clafoutis soit bien doré.
 7. Servez ce clafoutis prunes amandes frais. Accompagnez de chantilly pour les gourmands.
- * (1) je vous conseille de préférence les prunes quetsches, reines claudes, stanley ou prune d'Agen. Évitez les prunes rouges qui sont très acides. Si vous utilisez des prunes d'Agen, n'utilisez que 70g de sucre, elles sont très sucrées.
 - *Variante* : Remplacez les amandes par des noisettes.

Dessert, Fruits

Française

clafoutis prunes amandes



© Au Fil du Thym

Clafoutis de prunes et amandes

Découvrez aussi

D'autres idées de dessert de fin d'été :

- [Cobbler aux pêches](#)
- [Gâteau aux figues et miel](#)
- [Raisins rôtis au fromage blanc](#)



Cobbler aux pêches
