

Mini-clafoutis aux pêches



Pour 4 personnes

 10 à 20 minutes

 20 à 30 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

2 belles pêches (ou nectarine)

2 œufs

40 g de farine

40 g de sucre

120 cl de lait

1 - Faire préchauffer le four à 180°C.

2 - Peler les pêches (inutile si ce sont des nectarines ; il suffit de les laver). Couper les en deux pour retirer les noyaux. Couper les demi-pêches en tranches.

3 - Dans un saladier, casser les œufs et les battre en omelette. Ajouter le sucre, la farine et le lait. Mélanger bien pour obtenir une préparation bien lisse.

4 - Beurrer les moules individuels (avec les doigts, ou faire fondre le beurre et l'étaler au pinceau).

5 - Répartir les fruits coupés dans les moules et verser dessus l'appareil (à clafoutis).

6 - Enfourner les clafoutis pour 30 min de cuisson. À déguster chaud, tiède ou froid, poudré ou non d'un voile de sucre glace.

Astuce dégustation

Accompagner les clafoutis d'une petite salade de pêches crues, à peine citronnée et sucrée. Le contraste cru/cuit sera un vrai régal pour les papilles !