

Mini-Clafoutis Kiwi ou Nectarine

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients:

Pour 30 empreintes Florentins

- * 3 oeufs
- * 80 g de sucre en poudre
- * 50 g de farine
- * 50 g de maïzena
- * 20 cl de crème de coco
- * 2 cl de rhum
- * 30 g de beurre fondu
- * 2 kiwis = 1 nectarine



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Florentins (FP 2115) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule, faites blanchir les oeufs et le sucre. Ajoutez la farine et la maïzena tamisée, le lait, le rhum ainsi que le beurre fondu et mélangez.

Versez la pâte dans les empreintes (pas à ras bord, elle gonfle un peu). Epluchez les fruits, coupez les en fines tranches à l'aide d'une mandoline et posez-les sur la pâte.

Saupoudrez de sucre glace et enfournez durant 15 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit doré. Nettoyez les empreintes vite sous l'eau avec un peu de liquide vaisselle et Terminez le reste de la pâte.

Source : Idée trouvé chez Emilie (blog-d-emilie.blogspot.fr)