



MIRABELLES, REGLISSE, CITRON
..... COMME UN CLAFOUTIS,
ET PETITS CROUTONS DE PAIN D'ÉPICES



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients et quantités :

Les clafoutis : 3 œufs – 240g de cassonade – 120g de farine – 90g de beurre – 36cl de lait – 3 rouleaux de réglisse (zan) – 1 zeste de citron
 Les mirabelles : 25g de beurre – 200g de mirabelles – 3CS de cassonade
 Le croûtons de pain d'épices : 25g de beurre – 6 tranches de pain d'épices
 Dressage : menthe – feuille d'or – coulis de mirabelle – spirales de zan

Préparation :

Les clafoutis : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Faites chauffer le lait avec les rouleaux de réglisse déroulés. Portez à frémissements, mélangez bien, laissez fondre les rouleaux. Passez le tout au blender, puis au chinois. Laissez tiédir. Mélangez dans un saladier les œufs avec la cassonade. Ajoutez la farine, puis le beurre fondu et refroidi, le lait à la réglisse, et le zeste de citron. Répartissez l'appareil à clafoutis dans un moule en silicone à empreintes de demi-sphères, et faites cuire environ 15mn. Laissez refroidir et démoulez sur grille.

Les croûtons de pain d'épices : Coupez les tranches de pain d'épices en petits cubes. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre, et jetez-y les morceaux de pain d'épices. Laissez dorer puis retirer.

Les mirabelles : Lavez, séchez et dénoyautez les mirabelles. Faites chauffer à nouveau la même grande poêle ayant servi aux mirabelles, avec le beurre. Déposez-y les fruits côté bombé dessus, et saupoudrez avec la cassonade. Laissez caraméliser sur feu moyen. Laissez tiédir.

Dressage : Sur chaque assiette, posez au centre un clafoutis, puis disposez avec harmonie dessus et en rosace les mirabelles caramélisées. Décorez avec une spirale de zan, un peu de menthe, et les croûtons de pain d'épices. Faites une larme de coulis de mirabelles de part et d'autre du clafoutis.

Le mot de Sandrine :

Les semaines passent très vite, et je n'avais pas encore pris le temps de réaliser un clafoutis, cette fois-ci c'est une version originale aux saveurs acidulées et épicées où se mêlent fondant, fruité et croquant. Vous pouvez bien évidemment mettre des mirabelles dans le clafoutis, de façon traditionnelle. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>