

Mini clafoutis caramel et fruits

Ingrédients:

Caramel:

60 g de sucre
150 ml crème fraîche liquide
60 g de beurre

Clafoutis

120 g de farine de froment
3 oeufs
6 cuillères à soupe de caramel maison
30 g de sucre en poudre
300 ml de lait
200 g de fruits congelés : 100 g de figues et 100 g de fruits rouges

Réalisation:

Caramel:

Faire fondre le beurre au micro ondes.

Faire chauffer (sans eau) le sucre dans une casserole. Quand le caramel devient ambré, ajouter le beurre fondu et la crème fraîche (attention aux projections!!) tout en mélangeant.

Faire cuire le caramel pendant environ 2 minutes.

Clafoutis:

Faire préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, les oeufs, le sel, le caramel et le sucre.

Ajouter le lait, bien fouetter pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Verser la pâte dans les empreintes de moules en silicone et ajouter les fruits encore congelés.

Mettre à cuire environ 15 à 20 minutes suivant la taille de vos empreintes.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.