



CLAFOUTIS

AUX FRUITS

QUELQUES VARIÉTÉS DE MANGUES

Elles sont très nombreuses chez nous: Julie, Bassignac, vert, moussache, thym, à la rose, farine, Florida, Sophie, Zéphyrine, Martin, tine, mousseline, sabot, carotte, caca poule, blème, pomme-liane, américaine, coco bêt, camphre, ti mang, zo, miel, siro-miel, Amélie, divine.

POUR 8 PERSONNES

150 g de mangue ferme et pelée
250 ml de lait
4 œufs
110 g de farine
120 g de sucre de canne
25 g de beurre
3 g de levure chimique
Essence de vanille, Cannelle
Zeste de citron vert

Copeaux de beurre froid

INFOS RECETTE

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Difficulté



Équilibre



Part de produits locaux



Le clafoutis peut être décliné tout au long de l'année avec d'autres fruits : melon, banane, abricot pays, christophine pochée...



CLAFOUTIS AUX FRUITS



PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 180°C
Laver et couper le fruit en tranches de 2 cm ou en cubes de 1 à 2 cm.
- 2** Battre ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse.
Ajouter ensuite la farine et la levure, et enfin le lait et le beurre fondu.
Assaisonner avec la cannelle, la vanille et le zeste de citron vert.
- 3** Beurrer généreusement le moule et verser la préparation dans le moule.
Disposer les morceaux de fruits par dessus et terminer avec quelques copeaux de beurre.
- 4** Enfourner pendant 25 minutes.
Sortir le clafoutis du four et pour le laisser refroidir avant de déguster.