

CLAFOUTIS À L'ANANAS

Septembre 2008 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 gros ananas frais bien mûr
- ★ 50 g de raisins secs blonds
- ★ 60 g de farine fluide
- ★ 3 œufs
- ★ 20 g de beurre
- ★ 80 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 20 cl de lait demi-écrémé
- ★ 15 cl de crème liquide
- ★ 4 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Plat à four en terre ou Moule à manqué, Casserole, Jatte, Fouet

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,40 € (soit 0,73 € par personne)



Recette :

Dans une petite casserole, porter à frémissement le rhum, hors du feu, ajouter les raisins secs, couvrir et laisser macérer 30 minutes. Beurrer un moule à manqué ou un plat à gratin en terre. Couper l'ananas en tranches de 1 cm d'épaisseur, retirer la peau et le centre dur et fibreux, et détailler chacune d'elles en 8 morceaux. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Dans une jatte mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel. Ajouter un par un les œufs entiers (les casser dans un bol à part) puis le lait froid et la crème. Incorporer les raisins et le rhum. Bien homogénéiser au fouet. La pâte doit être fluide.

Disposer les morceaux d'ananas au fond du moule, verser dessus délicatement la préparation et faire cuire 35 minutes au four. Laisser tiédir 10 minutes. Découper les parts directement dans le plat de cuisson. Consommer tiède ou complètement froid.

Boisson :

Un muscat de Frontignan servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.