

Clafoutis-pudding aux griottes et à l'amande



Aujourd'hui je vous propose un délicieux clafoutis pas comme les autres, un clafoutis-pudding ! Eh bien oui du pudding avec un clafoutis peut paraître étonnant mais je peux vous assurer que c'est vraiment très très bon ! J'ai pris la recette dans le livre "Clafoutis" de SOLAR que j'ai vraiment beaucoup beaucoup modifié. Ce clafoutis a bien plus, je vous le conseil !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

2 oeufs + 2 jaunes

Beurre pour le moule

20cl de crème liquide entière

20cl de lait

500g de griottes (en surgelé ou fraîche)

150g de biscuits à la cuillère (n'en ayant pas assez, j'ai mélangé avec de la brioche)

40g de Maïzena®

100g de sucre en poudre

1c. à soupe d'extrait d'amande

1 pincée de sel

Sucre glace pour servir

Papillon en sucre pour servir (facultatif)

Préparation:

Coupez les biscuits en gros morceaux au couteau. Dans un saladier, mélangez les biscuits coupés, les griottes (gardez 1 à 2c. à soupe de griottes pour décorer) ainsi que le lait. Remuez délicatement avec une spatule.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez largement un moule rond de 5cm de haut et 26cm de diamètre.

Battez les oeufs entiers avec les jaunes, le sel et le sucre, puis incorporez progressivement la Maïzena®, la crème et l'extrait d'amande, sans cesser de fouetter, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et fluide. Versez cette pâte sur les biscuits aux griottes et mélangez bien.

Remplissez le moule, puis égalisez la surface avec le dos d'une cuillère. Enfourez et laissez cuire 30 à 35min, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laissez tiédir ou refroidir.

Au moment de servir saupoudrez de sucre glace, ajoutez les griottes restantes au milieu du clafoutis-pudding et décorez de papillon en sucre si vous le souhaitez.