

CLAFOUTIS PAMPLEMOUSSES ROSES & SIROP D'ORGEAT

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 35-40 min



Pour le moule :

30 g de beurre
50 g de sucre roux

Pour le clafoutis :

6 pamplemousses roses
8 cuillères à soupe de sirop d'orgeat (6 à l'origine)
25 cl de crème fraîche
22 cl de lait (25 cl à l'origine)
2 œufs entiers et 2 jaunes
60 g de Maïzena
2 sachets de sucre vanillé
120 g de sucre semoule
1 pincée de sel fin
amandes effilées pour le décor (mon petit plus)

- 1 Préchauffer le four th 6 (180°C).
- 2 Couper les pamplemousses et sortir les quartiers. Les égoutter sur du papier absorbant.
- 3 Beurrer et sucrer un plat et disposer au fond les segments de pamplemousses.
- 4 Dans un saladier, verser la maïzena, les sucres et le sel. Ajouter les œufs entiers battus et les jaunes. Mélanger.
- 5 Mettre ensuite la crème fraîche ainsi que le lait et le sirop d'orgeat. Mixer le tout pendant 10 secondes.
- 6 Verser cette pâte dans le moule sur les pamplemousses.
- 7 Parsemer généreusement d'amandes effilées.
- 8 Enfourner pendant 35 à 40 min environ.
- 9 Servir tiède.