

CLAFOUTIS FIGUE & VANILLE

Pour 6 personnes



6 figues

4 œufs OFR ou 1FR

100 g de sucre blond de canne

les graines d'une gousse de vanille

20 g de Maïzena

2 petits suisses (120 g)

15 cl de lait avoine vanille

1 cuillère à soupe de cassonade pour le décor

Laver les figues, les essuyer et les couper en quatre.

Préchauffer le four à 210°C.

Mélanger la Maïzena, le sucre blond de canne et les graines de la gousse de vanille.

Ajouter les œufs, un par un, en mélangeant bien entre chaque.

Délayer les petits-suisses avec le lait, les ajouter au mélange précédent, fouetter pour homogénéiser la pâte.

Beurrer un moule de 30 x 20 cm, y déposer les quartiers de figue puis verser délicatement l'appareil.

Faire cuire 10 min à 210°C puis baisser la température à 180°C et laisser cuire environ 25 à 30 min jusqu'à ce que le centre du clafoutis soit pris et qu'un bâtonnet en bois ressorte sec.

Saupoudrer de cassonade dès la sortie du four.

Laisser refroidir pour déguster tiède ou frais.