


CLAFOUTIS AUX MÛRES ET À LA MANGUE

Préparation	20min
Cuisson	50min
Total	1h10
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

30 g de beurre mou	200 ml de crème
300 g de mûres	50 g d'amandes moulues
1 mangue bien mûre	½ cuillère à café de Quatre Épices FUCHS
1 gousse de vanille	½ cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS
6 œufs (taille M)	½ cuillère à café de Gingembre moulu FUCHS
50 g de sucre	2 cuillères à café de maïzena
300 ml de lait	Sucre glace pour décorer

Préparation :

1. Bien beurrer le ou les moule(s). Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).
2. Trier les mûres. Couper la mangue en deux et éliminer le noyau. Entailler la chair de la mangue de manière à obtenir des morceaux réguliers. Retourner la peau de mangue et détacher les cubes qui se sont formés. Répartir uniformément les fruits dans le ou les moule(s).
3. Fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines. Dans une jatte, mettre les œufs, le sucre, les graines de vanille, le lait, la crème, les amandes, les épices et la maïzena. Mélanger à l'aide d'un batteur électrique, d'abord à vitesse minimum, puis à vitesse maximum, jusqu'à obtention d'une pâte fine et lisse. Verser la pâte sur les fruits. Enfourner le ou les moule(s) sur la grille du four sur le gradin du milieu pour environ 50 minutes. Pour les petits moules, le temps de cuisson est d'environ 35 minutes.
4. Saupoudrer le clafoutis de sucre glace et servir chaud ou tiède.

