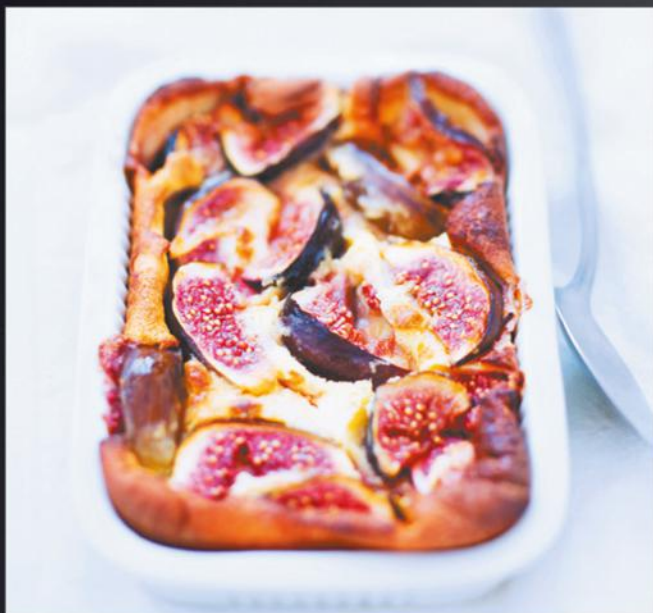


Clafoutis aux figues et aux amandes.



Température : 210°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

6 belles figues

40 g de beurre salé

4 œufs entiers

20 cl de lait

50 g de farine

60 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

50 g de poudre d'amandes

50 g d'amandes effilées

2 cuillères à soupe de raisins secs

1 pincée de sel

Sucre glace

Rhum

Préchauffez le four à 210°C, 60% d'humidité.

- Faites tremper les raisins secs avec un mélange rhum/eau.
- Lavez rapidement les figues, coupez-les en morceaux.
- Beurrez les ramequins et répartissez les morceaux de figues au fond de chaque ramequin.
- Faites fondre le beurre tout doucement dans une casserole à fond épais.
- Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel, la poudre d'amandes, les amandes effilées et le sucre vanillé.
- Incorporez peu à peu les œufs entiers. Versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger puis ajoutez le beurre fondu. Votre pâte doit être lisse.
- Répartissez les raisins égouttés dans les ramequins et recouvrez-les de pâte.
- Enfournez pendant 20 min.
- Servez ce clafoutis tiède ou froid, simplement saupoudré d'un peu de sucre glace.