

Clafoutis aux agrumes

(POUR 6 PERSONNES)



INGRÉDIENTS

3 œufs
100 g de sucre en poudre
30 g de farine (2 c. à soupe)
125 g de poudre d'amandes
20 cl de lait demi-écrémé
2 c. à soupe de rhum
2 oranges
2 pamplemousses roses

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 5-6).
Pelez les fruits à vif et séparez les quartiers de leur peau. Disposez les fruits dans un moule à tarte (à revêtement en téflon) en alternant les tranches d'orange et de pamplemousse.

Dans une terrine, battez les oeufs avec le sucre pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez la farine. Mélangez avant de rajouter la poudre d'amandes, le rhum et le lait.

Versez doucement le mélange dans le moule à tarte, sans bousculer les quartiers d'agrumes.

Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 30 min.

Servez tiède.



Préparation
pour
6 personnes



Préparation
20 mn



Cuisson
30 mn