

Clafoutis aux prunes



Pour 4-6 personnes

- 1 kg de prunes
- 1/2 citron
- 80 g de sucre
- 40 g de farine
- 30 cl de lait
- 2 gros œufs + 1 jaune
- 40 g de beurre

- 1/4 de cuil. à café d'extrait de vanille
- 1/4 de cuil. à café de cannelle en poudre
- sel

Pour servir :

- sucre glace
- cannelle en poudre

1 Cassez les œufs dans une jatte, ajoutez le jaune et 1 pincée de sel et battez le tout à la fourchette. Incorporez ensuite successivement 50 g de sucre et la farine. Battez énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

2 Faites juste fondre 15 g de beurre à feu doux et incorporez-le à la préparation précédente ainsi que le lait et l'extrait de vanille, toujours en battant énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

3 Lavez les prunes, équeutez-les, dénoyautez-les et coupez-les en lamelles. Pressez le demi-citron et versez le jus sur les fruits afin qu'ils ne se décolorent pas. Mélangez la cannelle et le reste du sucre.

4 Faites chauffer le four à 170°, thermostat 5. Beurrez un plat en porcelaine à feu rectangulaire de 12 cm x 18 cm et garnissez-le avec les lamelles de prune. Poudrez celles-ci avec le mélange sucre-cannelle, puis versez la pâte dessus et parsemez le tout avec le reste du beurre coupé en noisettes.

5 Mettez au four et laissez cuire pendant 25 à 30 mn, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien ferme et doré sur le dessus, mais encore très moelleux à l'intérieur.

6 Lorsque le clafoutis est cuit, poudrez-le de sucre glace et de cannelle. Servez chaud ou tiède.

Il est préférable de cuire ce clafoutis dans un plat en porcelaine à feu ou un plat en terre plutôt que dans un moule en métal qui diffuse la chaleur plus rapidement : l'intérieur du clafoutis cuirait trop rapidement.