

I Clafouti

Ingredienti

800 g di prugne mirabelle
3 uova
60 g di farina
6 cucchiaini di biscotti
3 cucchiaini di polvere di mandorle
125 g di zucchero + 2 cucchiaini
1 bustina di zucchero vanigliato
30cl di panna liquida
1 cucchiaino di brandy di prugne
30 g di burro
1 pizzico di sale

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 6°C (180°C)
2. Imburrare una tortiera e cospargere il fondo e i bordi con 1 cucchiaino di zucchero
3. Schiacciare grossolanamente i biscotti con un cucchiaino sul fondo dello stampo
4. Disporre sopra la frutta tagliata a metà e snocciolata
5. Sbattere le uova con la panna, il brandy, 125 g di zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e la farina.
6. Rivestire la frutta con il preparato e cospargere la superficie con polvere di mandorle
7. Mettere in forno e cuocere per 20 o 30 minuti. Sforare quando la superficie sarà dorata e spolverizzare con un cucchiaino di zucchero

Varianti

Questo clafoutis è ottimo con ciliegie, albicocche, pesche....