

CLAFOUTIS AUX FIGUES



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 500 g de figes fraîches ou décongelées - 120 g de farine - 4 oeufs - 400 ml de lait entier - 100 g de sucre blond ou de cassonade - 30 g de beurre demi-sel fondu - 1 noix de beurre pour les moules - quelques grappes de groseilles - SUCRE GLACE : - 100 g de sucre en poudre

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Coupez les figes en quatre.
2. Placez tous les ingrédients dans la cuve sauf les figes et les groseilles et lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 8 (sans chauffer). Rassemblez la préparation au centre de la cuve et relancez le programme EXPERT pour 30 secondes.
3. Versez la préparation dans des moules individuels ou dans un moule à manqué préalablement beurrés. Disposez les figes dessus en les enfonçant légèrement et enfournez pour 40 minutes. Lavez les grappes de groseilles. Décorez les clafoutis de groseilles et de sucre glace avant de servir.

SUCRE GLACE

1. Placez le sucre en poudre dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 18 (sans chauffer).

