



## Clafoutis de prunes à la vanille

05/12/2017 à 10h17

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 400 g de grosses prunes ou Quetsches
- 2 œufs
- 30 g de fructose
- 15 g de fécule de pomme de terre
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 1 gousse de vanille
- 2 cl d'alcool de vieille prune
- 1 citron non traité

### Préparation :

- Prélevez le zeste du citron sans prendre la peau blanche située dessous. Mettez-le dans une petite casserole, couvrez d'eau froide à hauteur et portez à ébullition. Egouttez dans une petite passoire, rafraîchissez, égouttez à nouveau et hachez finement le zeste;
- Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez les petites graines noires de l'intérieur avec un couteau;
- Récupérez-les dans un ramequin. Flambez l'alcool de prune et réservez. Lavez, épongez et dénoyotez les prunes, coupez-les en quartiers;
- Réunissez dans un saladier les œufs et le fructose, mélangez intimement en battant comme pour une omelette et ajoutez la fécule de pomme de terre. Versez le lait et mélangez, puis ajoutez les graines de vanille, le zeste de citron et l'alcool. Préchauffez le four à 170°C (thermostat 5-6);
- Placez quatre cercles en inox de 12 à 15 cm de diamètre sur la tôle du four. Disposez les quartiers de prunes à l'intérieur, comme pour une tarte, puis versez délicatement la préparation précédente dessus. Faites cuire pendant 15 minutes;
- Sortez les clafoutis et laissez refroidir pendant 20 minutes. Au moment de servir, faites-les réchauffer pendant quelques minutes, puis retirez les cercles.

### L'astuce du chef :

Pour une présentation plus raffinée, pelez la peau de quatre prunes avec un couteau économe et entourez chaque clafoutis avec cette bande de peau. Vous pouvez aussi servir les clafoutis avec une boule ou une quenelle de glace à la vanille.