



ENTRE CLAFOUTIS ET FAR AUX QUETSCHES



L'appareil : 600g de quetsches dénoyautées, 100g de muscovado ou de sucre complet ou à défaut blond de canne, 150g de crème fleurette 35%MG, 3 œufs, 40g de poudre de noisettes, 30g de farine, 15g d'alcool de prune (facultatif) sucre glace.

Le déroulement : beurrer et sucrer le moule, y ranger les prunes côté face coupée. Dans la cuve du robot et au fouet plat, mélanger le sucre, la poudre de noisettes, la farine, ajouter les œufs légèrement battus, la crème fraîche et l'alcool de prunes. Verser l'appareil dans le moule et enfourner environ 40min dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante. Laisser tiédir, démouler et quand le clafoutis-far est froid le poudrer de sucre glace.