

**Clafoutis aux poires et aux mendiants**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/01/clafoutis-aux-poires-et-aux-mendiants-p1070760-r.jpg) **Pour 2 Croquants- Gourmands**

**- 2 moitiés de** [**poire au sirop**](https://recettes.de/poire-au-sirop)  
**- 20 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 15 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)  
**- 15 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 1 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 40 g de cassonade + 1 càs (1)**  
**- 1 œuf**  
**- 7 g de farine**  
**- 7 g de crème fraîche**  
**- 1 càc d'extrait de vanille liquide**

**1 petit plat à four beurré.**  
**Préchauffage du four à 170°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Vous pouvez prendre des poires au sirop du commerce mais si comme moi vous voulez les préparer.  
  
**Les poires au sirop :**

***Elles peuvent être préparées la veille.***

**3 petites** [**poires**](https://recettes.de/poire) **(Comice pour moi)**  
**- 1 litre d'eau**  
**- 250 g de sucre**  
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre (ou 2 gousses)**  
**- 1 càs de jus de citron  
- quelques grains de poivre**

Couper les poires en deux, les éplucher et retirer le cœur.  
Mettre dans une casserole l'eau, le sucre, la vanille et le jus de citron.  
Porter à ébullition.  
Plonger les poires dans le sirop et laisser cuire à frémissements pendant environ 15 minutes.  
Laisser refroidir les poires dans le sirop.

Le jour du dessert, bien égoutter les poires.

**Clafoutis aux poires et aux mendiants :**

Faire gonfler les raisins dans de l'eau bouillante.  
Les égoutter et les laisser macérer dans le rhum.  
Hacher grossièrement les amandes et les noisettes.  
Saupoudrer le plat d'une cuillerée de cassonade.  
Couper les poires en lamelles épaisses.  
Les disposer dans le plat.  
Les parsemer avec les fruits secs et les raisins secs égouttés.  
Fouetter l'œuf et la cassonade pour obtenir un mélange mousseux.  
Ajouter la farine, la crème, la vanille et le rhum de macération et bien mélanger pour avoir une crème homogène.  
Verser la crème sur les poires.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Servir dans le plat de cuisson tiède ou froid.