magimix

CLAFOUTIS TORTA ALLE PERE

e gorganzola

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 300 ml di latte - 200 g di formaggio gorgonzola stagionato - 4 uova - 100 g di Maïzena (amido di mais) - 4 cucchiai di panna da cucina densa - 1 ½ cucchiaio di olio d?oliva - 1 noce di burro - sale, 5 grani di pepe - 2 rametti di estragone (facoltativo) - 3 pere mature

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).

2. Sbucciare le pere, tagliarle a fettine. Metterle da parte.

3. Mettere il latte e il formaggio tagliato a pezzetti nel contenitore di metallo, avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocitaÌ 8/80°C. Aggiungere le uova, l?amido Maizena®, la panna da cucina e l?olio, salare e pepare leggermente, quindi aggiungere l?estragone lavato e sminuzzato* e riavviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocitaÌ 11 (senza riscaldare).

4. Imburrare una pirofila, disporre le fettine di pera sul fondo e versarvi sopra il composto. Infornare per 35 minuti.

5. Gustare tiepido con un?insalata di valerianella o di germogli di spinaci.

Consigli del cuoco :

Il clafoutis può essere preparato in pirofile singole. In questo caso è necessario adattare i tempi di cottura.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016