

Le clafoutis aux pommes,

Ingrédients :

- ✓ 4 pommes
- ✓ 4 œufs
- ✓ 4 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 4 cuillères à soupe de farine
- ✓ 125 grammes de beurre
- ✓ 1/4 de litre de lait
- ✓ de la cannelle en poudre
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé



Ustensiles :

- ✓ un économe
- ✓ un moule à manqué
- ✓ une cuillère en bois
- ✓ un saladier

Réalisation : Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Préparation de la recette :

- ✓ Pelez les pommes à l'aide d'un économe, coupez-les en petits morceaux et mettez-les dans le moule à manqué beurré.
- ✓ Mélangez 4 œufs, 4 cuillères à soupe de farine, 4 cuillères à soupe de sucre, le lait et le beurre fondu.
- ✓ Battez le tout pour obtenir une pâte liquide sans grumeaux.
- ✓ Ajoutez le sucre vanillé et un peu de cannelle sur les pommes.
- ✓ Versez dessus la pâte et enfournez pendant 40 minutes à four thermostat 7 (210°C).
- ✓ Laissez refroidir.

Bon appétit !