

CLAFOUTIS AUX POMMES

Pour 6 personnes | Cuisson : 30 min



Ingrédients :

- 4 ou 5 pommes
- 160 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 1 c à s de Calvados
- 20 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Dans une jatte, battre les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé à l'aide d'un fouet ou d'un robot.

Ajouter progressivement, la farine, le sel et le Calvados. Bien mélanger pour ôter les grumeaux.

Ajouter le lait petit à petit en mélangeant bien avec le fouet.

Faire fondre le beurre et l'ajouter dans la préparation.

Éplucher les pommes et les couper en morceaux.

Beurrer généreusement un moule à manquer (ou un plat à four), le saupoudrer de sucre, puis ôter l'excédent (en retournant le moule et en tapotant légèrement).

Disposer les morceaux de pommes au fond du moule (le recouvrir entièrement).

Verser délicatement la pâte sur les pommes.

Faire cuire environ 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Servir tiède.

Source recette : <http://www.ptitecuisinedepauline.com/article-clafoutis-aux-pommes-122364862.html>