

Clafoutis aux pommes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pommes à chair ferme (type Jonagold ou Boskoop)
- 4 œufs
- 40 cl de lait
- 80 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- Sucre impalpable

Préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un saladier, versez la farine et ajoutez les oeufs, le sel, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
- Mélangez au fouet puis ajoutez le lait petit à petit sans cesser de remuer.
- La pâte est prête quand elle est lisse et onctueuse.
- Épluchez les pommes puis les couper en petits cubes ou en lamelles.
- Beurrez un plat à gratin, disposez les pommes dedans et recouvrez du mélange.

Cuisson

- Enfournez le plat à 200°C entre 30 et 45 mn (surveillez la cuisson).

Présentation

- Servez tiède ou froid.
- Juste avant de servir, parsemez le clafoutis de sucre impalpable.

Variante

Vous pouvez remplacer les pommes par d'autres fruits, selon la saison : poires, fruits rouges, etc. et ajoutez des fruits secs : raisins, figues, abricots, pruneaux, etc.

Vous pouvez également ajouter des épices (la cannelle se marie très bien avec les pommes par exemple) ou même des pépites de chocolat pour les gourmands (avec un clafoutis aux poires).

