



Clafoutis aux pommes



Ingrédients :

- 250 gr de sucre
- 125 gr de farine
- ½ litre de lait
- 3 Œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pommes

Recette pour 8-10 personnes

Préparation de la recette

Temps de cuisson : 30-40 minutes

- Préchauffer le four à 180°
- Dans un saladier, battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter la farine et mélanger bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporer petit à petit le lait pour éviter les grumeaux.
- Eplucher et couper les pommes en petits morceaux et incorporer les à la pâte.
- Beurrer le moule et y verser la préparation.
- Enfourner et laisser cuire 30 à 40 minutes à 180°. Vérifier la cuisson en plongeant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.
- Laisser refroidir avant de déguster !



Recette proposée par Marlène et réalisée par le groupe des 4 ans