



Clafoutis aux pommes

Ingrédients

- 125 g de farine
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 30 g de beurre + une noisette pour le plat
- 30 cl de lait
- 3 pommes
- 1 pincée de sel

Matériel

- 1 terrine
- 1 bol
- 1 fouet
- 1 couteau éplucheur
- 1 couteau d'office
- 1 planche à découper
- 1 petite casserole
- 1 plat allant au four
- 1 balance ou 1 verre mesureur

Technique

- Faire chauffer le four.
- Graisser le plat de cuisson avec la noisette de beurre.
- Mettre à fondre le beurre dans la casserole sans qu'il prenne couleur.
- Mettre la farine dans la terrine. Y creuser un puits.
- Ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu, les œufs entiers, cassés un à un dans le bol.
- Bien mélanger avec le fouet pour obtenir une pâte sans grumeaux.

- Dès que la pâte devient un peu dure, verser peu à peu le lait en remuant énergiquement.
- Couper les pommes en 4, les éplucher et les couper en lamelles.
- Les disposer dans le fond du plat beurré.
- Verser la pâte sur les pommes et mettre au four environ 30 minutes.
- Servir dans le plat de cuisson.

Truc du chef

- On peut rajouter quelques noisettes de beurre et une cuillère à soupe de sucre sur le dessus du clafoutis avant sa cuisson : il sera plus doré.
- En ajoutant 1/2 sachet de levure alsacienne, on obtient un gâteau plus gonflé.

Suggestions

- Presque tous les fruits peuvent être utilisés : prunes, abricots, cerises, poires,...