



RECETTE DU CLAFOUTIS AUX POMMES DE MA GRAND-MERE

Ingrédients :

Pour 8 à 10 personnes tu auras besoin de :

- 4 ou 5 pommes
- 5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre
- 5 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs entiers
- ½ litre de lait demi écrémé
- 1 sachet de sucre vanillé



Consignes :

- Fais chauffer le four à 180° en chaleur tournante.
- Dans un saladier, ajoute le sucre, les œufs et mélange énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoute la farine, le sucre vanillé et le lait.
- Mélange à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
- Verse la pâte dans un plat que tu auras beurré au préalable.
- Enfourne pour 10 minutes de cuisson.
- Dépose sur toute la surface du clafoutis les pommes coupées en gros morceaux.
- Saupoudre de sucre ou de cassonade
- Remets au four pour 45 minutes de cuisson. Régale-toi !