

CLAFOUTIS AUX POMMES

Pour 8 personnes

Ingrédients

400 g de pommes
1 c. à soupe de jus de citron
4 œufs M
100 g de sucre semoule
2 c à soupe de sucre vanillé
100 g de farine
300 ml de lait demi écrémé
Cannelle en poudre



Préparation

Laver, éplucher et couper les pommes en lamelles (ajouter du jus de citron pour ne pas qu'elles noircissent).

Battre les œufs en omelette.

Ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé, battre à nouveau.

Verser progressivement la farine tamisée sans cesser de battre.

Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Incorporer le lait et mélanger.

Graisser un plat en pyrex (ou plat allant au four) et répartir les pommes dans le fond.

Saupoudrer de cannelle.

Verser la pâte par-dessus.

Cuire 30 minutes à 180°C.

Variantes: les pommes peuvent être remplacées par d'autres fruits frais (prunes, cerises, reines Claude, mirabelles...) en fonction de la saison ou par des fruits au jus (abricots, ananas, pêches, cerises, prunes,...)