

«CLAFOUTIS de Mamie» AUX POMMES

Pour 6 à 8 personnes

PRÉPARATION: 25 min

CUISSON: 20-25 min therm.6-7 (180°C)

INGRÉDIENTS

Pâte:

- ~ 2 œufs
- ~ 2 tasses à café de farine
- ~ 2 tasses à café de sucre
- ~ 50g de beurre
- ~ 2 cuillères à café de levure chimique
- ~ 4-5 pommes boscop ou rainettes

(ou proportions pour 1 œuf: 75 g de farine, 80g de sucre, 25g de beurre + levure)

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 degrés.

Mélangez la farine, le sucre, le beurre, les œufs et la levure dans un robot jusqu'à ce que la pâte devienne jaune pâle et lisse. (ou au fouet : œufs+sucre, +farine/levure +beurre).

Pelez les pommes et coupez-les en petits morceaux.

Incorporez les pommes à la pâte en mélangeant avec une spatule.

Versez la préparation dans une tourtière beurrée (28cm?).

Glissez au four (25 min ou 20 min+ arrêt du four).

Gâteau bon aussi l'été avec des pêches.

