



50-minutes Clafoutis aux pommes



ingredients

Pour 4 parts épaisses

- 150 g de farine
- 2 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 càc de levure chimique
- 120 g de compote de pomme
- 30 g de beurre fondu
- 225 ml de lait
- 2 pêches plate et 1 pomme
- 1 C.c d'extrait de vanille

instructions

- Pré-chauffez le four à 200 °C
- Mélanger dans un premier temps les ingrédients secs, ensuite ajoutez le lait, l'œuf et le beurre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
- Beurré ou recouvrir d'un papier cuisson votre moule, et y versé la pâte
- Découpez en lamelles les pêches et les pommes, puis les disposé sur le dessus. Enfourner pour 35 minutes à 200 °C puis 5 minutes à 220 °C
- Déguster tiède ou froid