

Clafoutis aux pommes

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)

Farine

Sucre en poudre

Oeufs

Crème liquide (vache ou végétale)

Lait (vache ou amande)

Pommes

Kirsch ou rhum

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

4/6 pers.

90 g

60 g

2

20 cl

10 cl

3

facultatif

3 c. à s.

Grande cocotte

6/8 pers.

125 g

85 g

3

25 cl

15 cl

4

facultatif

4 c. à s.

Préparation :

- 1 - Épluchez les pommes. Coupez-les en tranches moyennes.
- 2 - Dans une terrine, battez les œufs, le sucre en poudre puis ajoutez la farine en pluie.
- 3 - Incorporez la crème, le lait et éventuellement le rhum ou le kirsch. La pâte doit être homogène et fluide.
- 4 - Beurrez le moule puis versez la préparation.
- 5 - Disposez les tranches de pommes sur la préparation.
- 6 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 7 - Déposez le moule au fond de la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*	25 mn	30 mn
HAUT :	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi
BAS :	Mini 30 mn puis "0"	Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Ne se démoule pas.
- Au moment de servir, ajoutez du sucre glace.
- Vous pouvez réaliser cette recette avec des cerises, des poires ou autres fruits de saison.
