

# CLAFOUTIS AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes

Cuisson 40 min

- Belles pommes : 4
- Oeufs : 4
- Sucre en poudre : 125 g
- Pour la finition : 2 cuil. à soupe
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Farine : 80 g
- Pour le moule : 20 g
- Beurre : 50 g
- Pour le moule : 20 g
- Lait entier : 30 cl
- Sel : 1 pincée



## Etapes de préparation

1. Faites fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole, puis ôtez du feu et laissez refroidir.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment, puis incorporez le beurre fondu. Incorporez délicatement le sel et la farine tamisée, puis délayez avec le lait.
3. Lavez les pommes sans les peler, puis coupez-les en deux et épépinez-les. Retaillez-les en gros quartiers.
4. Beurrez et farinez un moule à gratin (j'en ai choisi un en forme... de cœur), puis déposez-y les quartiers de pommes. Recouvrez avec la pâte à clafoutis, puis enfournez pour 40 min.
5. Sortez le plat du four, saupoudrez de 2 cuil. à soupe de sucre en poudre et enfournez à nouveau, pour 5 min. Servez tiède ou froid.

## Astuces et conseils pour Clafoutis aux pommes facile

Utilisez une variété de pommes à chair ferme, tenant bien à la cuisson : boskoop, jonagold, reinettes... À défaut, de simples golden conviendront également. Certains aiment utiliser des pommes granny-smith, mais il faut alors compenser leur acidité en ajoutant 30 g de sucre en poudre dans la pâte à clafoutis.