

Clafoutis au Pommes & aux Noix

(pour 6 personnes)

90 g de farine tamisée
135 g de sucre
4 œufs (battus)
330 ml de lait,
110 ml de crème liquide 15% &
15 ml essence de vanille (ou infuser une gousse de vanille dans le lait).

4 ou 5 pommes
75 g de noix grossièrement concassées

Préchauffer le four ventilé à 180 ° C.

Mélanger la farine et le sucre dans un bol. Faire un puits et casser les œufs dedans un par un en mélangeant bien avec un fouet à main. Bien mélanger, ajouter la crème, le lait et la essence de vanille (ou les graines de la gousse dans le lait).

Beurrer et fariner un plat à tarte en terre cuite de 24 cm. Epluchez et coupez vos pommes en morceaux assez petits. Mettez-les dans le plat. Versez le mélange sur les pommes. Saupoudrer de noix et un peu de Cassonade et mettre au four et laisser cuire pendant un peu plus de 1 heure.

Servir avec de la crème liquide ou la crème glacée. Au lieu de noix, vous pouvez utiliser les pruneaux. Au lieu de pommes, vous pouvez utiliser des cerises ou prunes.

Bon appétit!

La Belle Demeure, Dordogne