

Clafoutis aux pommes



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Les clafoutis se conjuguent aux pommes...aux poires..et même...et encore... Nous ne nous lassons pas de ce gâteau moelleux, savoureux et tellement léger !

Ingrédients

- 80 g de farine
- 250 g de sucre
- 5 cl d'huile
- 5 oeufs
- 0,5 litre de lait
- 50 g de beurre
- 500 g de pommes
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez la farine avec 150g de sucre. Ajoutez 4 oeufs et le sel. Délayez peu à peu avec le lait.
- 2 Versez cette préparation dans un plat beurré allant au four. Pelez, lavez et coupez les pommes en lamelles. Étalez-les sur la préparation à clafoutis. Mettez dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 30 minutes.
- 3 Pendant ce temps, préparez votre garniture. Mélangez 50g beurre fondu avec 100g sucre et le dernier oeuf. Versez ce mélange sur le clafoutis et remettez le gâteau au four pendant 15 minutes.
- 4 Vous pouvez déguster ce clafoutis tiède ou froid. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

