CLAFOUTIS aux pommes

Recette de Nicole P.

Ingrédients pour 6/8 personnes

2 gros oeufs
120 gr de sucre semoule
80 gr de farine
45 gr de maïzena
1/2 sachet de levure
1/2 verre d'huile
1 verre de lait
une petite pincée de sel

6 à 8 pommes suivant la grosseur

Préparation :
Cuisson : 40 mn

Recette

Mélanger les ingrédients dans l'ordre, bien battre pou éviter les grumeaux
Ajouter selon votre goût un sachet de sucre vanillé, ou une cuillère de rhum

Eplucher et couper les pommes en tranches assez fines, les mélanger à la pâte.
Utiliser un moule antiadhésif de préférence
Cuire à four chaud 190°C pendant 35 à 40 mn

Démouler, et servir tiède ou froid avec une boule de glace vanille

Bon appétit

_____