

CLAFOUTIS A L'ANANAS

RECETTE N°161

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 ananas frais
- 1/2 boîte d'ananas en rondelles
- 120 g de farine
- 150 g de sucre
- 1/2 sachet de levure en poudre
- 4 oeufs entiers
- 4 dl de lait
- 1 verre à digestif de rhum
- 10 g de beurre

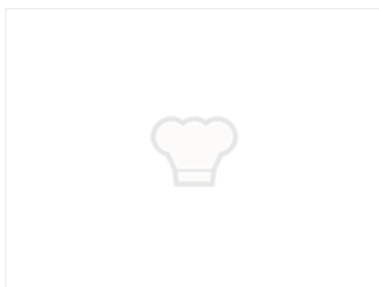
MATERIELS INDISPENSABLES

- couteau de cuisine
- terrine
- fouet
- plat à four
- gant protection
- verre

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Epluchez l'ananas, coupez-le en rondelles.
02. Versez dans une terrine la farine, le sucre, la levure.
03. Ajoutez les oeufs entiers, mélangez.
04. Ajoutez petit à petit le lait tiède en délayant avec le fouet, pour qu'il n'y ait pas de grumeaux, parfumez avec rhum.
05. Beurrez un plat à four.
06. Disposez dans le fond des rondelles d'ananas.
07. Versez la pâte sur les fruits.
08. Enfourez à four moyen 200° (6 au thermostat).
09. Laissez cuire 40 à 45 mn.
10. Servez froid.

NOTES PERSONNELLES
