

CLAFOUTIS AUX POMMES

RECETTE N°7615

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 3 pommes
- 3 c à soupe de sucre
- 1/2 dl de cognac ou de rhum (ou d'eau de fleur d'orange)
- 125 g de farine
- 1,5 dl de lait
- 2 oeufs
- beurre

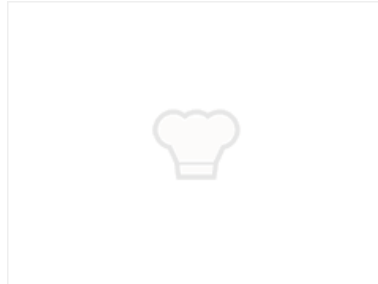
MATERIELS INDISPENSABLES

- éplucheur
- couteau de cuisine
- planche à découper
- cuillère à soupe
- verre doseur
- moule à manqué

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Pelez et émincez 3 pommes.
02. Saupoudrez-les de 2 c à soupe de sucre.
03. Arrosez-les de 1/2 dl de cognac ou de rhum (ou d'eau de fleur d'orange).
04. Laissez macérer une nuit.
05. Faites une pâte avec 125 g de farine, 2 oeufs, 1,5 dl de lait et 1 c à soupe de sucre.
06. Ajoutez les pommes et leur jus de macération.
07. Versez dans un moule à manqué beurré.
08. Faites cuire 45 minutes à four moyen (180°C).

NOTES PERSONNELLES
