

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CLAFOUTIS AUX POIRES**

**Pour 4 personnes : 1 plat à pie Ø 23cm  
20g beurre doux fondu - 2 oeufs - 30g farine - 80g sucre - 20cl  
lait - 1 pincée sel - 1 càs d'eau de vie de poire -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Fouetter tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter l'alcool. Fouetter à nouveau.**

**Beurrer le plat. Eplucher les poires, les couper en lamelles, les répartir dans le plat. Verser le mélange dessus.**

**Enfourner et cuire 35 minutes.**

**A déguster tiède ou froid, mais ne pas mettre au réfrigérateur (le froid casse le goût).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr