

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