

Clafoutis aux pommes et au pain d'épices

4 à 6 personnes :

1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)

... ou 40 cl de crème fraîche

30 g de pignons de pin ou d'amandes effilées

4 pommes

6 tranches de pain d'épices

4 oeufs

3 CS de miel

40 g de beurre

2 CS de farine

150 g de sucre



- Préchauffer le four à 180°C (ou th 6).
- Éplucher les pommes et les couper en cubes.
- Couper également le pain d'épices en petits cubes.
- Dans une poêle, faire dorer à sec, les pignons de pin. Quand ils commencent à colorer, les enlever de la poêle et les mettre de côté.
- Dans la même poêle, faire fondre le beurre et y ajouter les pommes coupées. Dès qu'ils commencent à bien colorer, les saupoudrer de 50 g de sucre et laisser légèrement caraméliser. Ajouter ensuite les morceaux de pain d'épices et prolonger la cuisson à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le miel au dernier moment.
- Dans un saladier, mélanger les oeufs battus, la farine et les 100 g de sucre restant. Ajouter le lait concentré.
- Verser la préparation liquide dans un grand moule beurré et fariné et répartir dessus le mélange pommes-pain d'épices.
- Saupoudrer de pignons de pin et enfourner pour 30 à 35 minutes environ.
- Surveiller régulièrement les 10 dernières minutes pour éviter que le dessus ne brûle.

