

Clafoutis pommes et pain d'épice



Pour un clafoutis (diamètre 22 cm)

- ✕ 1 boîte de lait gloria (410 gr)
- ✕ 4 pommes golden
- ✕ 4 œufs
- ✕ 40 gr de beurre
- ✕ 100gr +50gr de sucre
- ✕ 6 tranches de pain d'épices
- ✕ 4 cuillères à soupe de miel
- ✕ 2 cuillères à soupe de farine

Commencer par préchauffer le four à 180 °

Eplucher les pommes et couper les en cubes.

Couper les tranches de pain d'épices en morceaux

Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les pommes; saupoudrer de 50g de sucre et faites les dorer, puis ajouter le pain d'épices et prolonger la cuisson 1 min; ajouter le miel au dernier moment.

Dans un saladier battre les œufs et la farine et le sucre et la lait gloria

Verser cette préparation dans un grand plat beurré et répartir dessus les pommes et le pain d'épices

Faire cuire au four 35 min.

Dégustez encore tiède selon vos goûts.