

CLAFOUTIS Caramel & PRALINES

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 10 min
cuisson : 40 à 45 min



4 yaourts au caramel (à raison de 300 g de bonbons au caramel mou ou dur pour 1 litre de lait)

4 œufs

50 g de sucre en poudre

100 g de poudre d'amandes

2 cuillères à soupe de Maïzena

1 pincée de sel

100 g de pralines (celles que vous voulez)

20 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

- 1 Beurrer le moule et le saupoudrer de sucre vanillé.
- 2 Répartir les pralines sur le fond du moule.
- 3 Allumer le four à 180°C soit th 6.
- 4 Mélanger la poudre d'amandes, la Maïzena, le sucre et le sel.
- 5 Battre les œufs et les ajouter au mélange de poudres.
- 6 Ajouter les yaourts et bien mélanger.
- 7 Verser délicatement l'appareil sur les pralines.
- 8 Enfourner pour 40 à 45 min.
- 9 Laisser refroidir et déguster à peine tiède ou frais, les deux sont terribles ... avec une sauce caramel au beurre salé ...