



## Clafoutis pomme cannelle

### Ingrédients :

3 belles pommes

120 gr de farine

2 œufs

2 dl de lait ou de lait végétal

1 pincée de sel

80 gr de sucre en mélange (roux, complet et blanc)

1/2 c à c de cannelle en poudre

Préchauffer votre four T 180°C

Peler, vider et couper les pommes en tranches moyennes.

Huiler ou beurrer un plat en terre à tarte. Déposer les pommes.

Mélanger tous les autres ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Verser cet appareil sur les pommes et enfourner pour environ 30 minutes

A la sortie du four, saupoudrer de sucre.

<http://manature2.canalblog.com/>