

Clafoutis aux pommes et carambars



Pour 4 personnes (4 ramequins de 9cm de diamètre ou 1 moule de 20/22 cm de diamètre)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 1 grosse pomme
- 8 carambars
- 2 gros oeufs
- 15 g de maïzena
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 10 cl de lait demi-écrémé
- 40 g de sucre
- 15 g de beurre pour les moules

Faites chauffer le lait et le lait concentré non sucré.

Enlevez le papier des carambars. *Pour plus de facilité, placez-les 10 à 15 minutes au congélateur; le papier s'enlèvera sans coller.*

Ajoutez les carambars dans les 2 laits chauds.

Laissez fondre à feu doux en remuant souvent. *Attention en remuant, car le caramel a tendance à coller un peu au fond de la casserole et vous risquez de gicler du lait partout comme moi !* Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Cassez les oeufs dans un saladier ou le bol du robot. Ajoutez le sucre et fouettez à l'aide d'un fouet "main" ou "robot". Incorporez la maïzena en fouettant pour éviter les grumeaux. Versez le lait caramélisé et mélangez.

Faites fondre le beurre au micro-onde et badigeonnez-en vos petits moules (ou un grand) à l'aide d'un pinceau.

Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés. Répartissez les dés de pomme dans les petits moules.

Recouvrez avec la préparation caramélisée.

Glissez au four pour 20 minutes (voire plus en fonction de votre four).

A la sortie du four, laissez refroidir.

Vous pouvez les déguster tiède. Pour ma part, je préfère les consommer frais.

