

L'Ile Gourmande d'une Fée

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

Clafoutis poires - amande



Ingrédients :

1 bocal de poires au sirop maison (ou 5 poires fraîches)

4 oeufs

120g de sucre

60g de farine de riz

70g de poudre d'amande

1 pincée de sel

30 cl de lait

10 cl de crème épaisse

1 cs de sucre pour le moule

Réalisation :

1/ Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger les oeufs avec le sucre, la farine, la poudre d'amande et le sel.

Ajouter le lait et la crème fraîche. Bien fouetter.

2/ Beurrer un moule, puis le saupoudrer avec la cuillère à soupe de sucre.

Etaler les demi-poires dans le moule et recouvrir de pâte.

Cuire environ 35 min.

Déguster chaud, tiède ou froid !