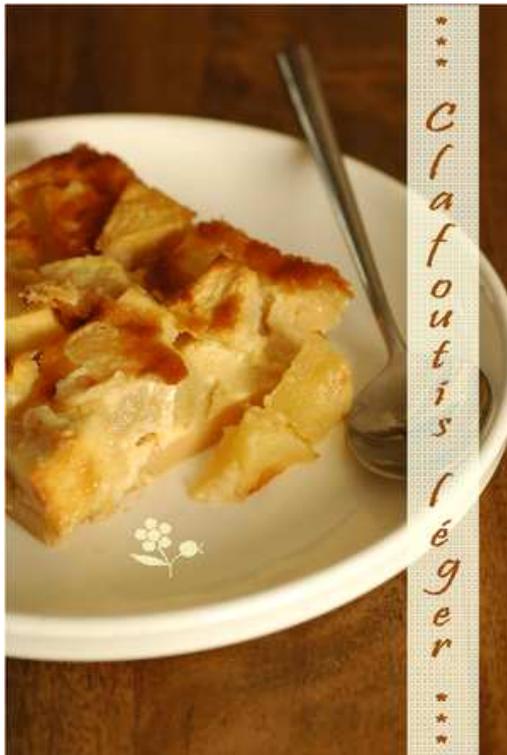


CLAFOUTIS POMME-POIRE AU JUS DE POMMES

Pour 1 plat de 20 x 30 cm soit 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min



300 g de poires au sirop
2 petites pommes (300 g environ)
4 œufs
100 g de sucre blond de canne
80 g de farine ou de Maïzena
45 cl de jus de pommes bio
30 g de beurre salé
sucre vanillé pour le fond du moule

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Beurrer le moule avec un peu de beurre salé (20 x 30 cm) et le saupoudrer de sucre vanillé.
- 3 Egoutter les poires au sirop et les couper en dés. Eplucher les pommes et les couper également en dés. Les répartir au fond du moule beurré
- 4 Battre les œufs avec le sucre blond de canne. Ajouter la farine (ou la Maïzena), puis le jus de pommes.
- 5 Verser la pâte sur les fruits, parsemer du reste du beurre salé.
- 6 Enfourner pour 40 min environ jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.
- 7 Déguster tiède ou froid.