



Recette du clafoutis aux poires de la Caisse des écoles



Source : Cuisine actuelle

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 poires
- 3 oeufs
- 80g de farine
- 20g de maïzena
- 1/2 sachet de levure
- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 60g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.soupe de sucre roux

Progression :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) ;
- Dans un grand bol, blanchir les oeufs avec le sucre ;
- Mélanger la farine, la maïzena, la levure et la vanille avec les oeufs blanchis. Ajouter progressivement le lait 1/2 écrémé. Ajouter la pincée de sel ;
- Graisser légèrement un moule à tarte ;
- Éplucher les poires, enlever le cœur et les pépins. Les couper en morceaux et répartir dans le fond du plat ;
- Verser le mélange précédent sur les poires ;
- Enfourner 30 minutes. Allumer le grill et parsemer le clafoutis de sucre roux. Laisser légèrement caraméliser.

Bonne dégustation !