

CLAFOUTIS

Ingrédients :

Des pommes
2 œufs
100g de sucre
80g de farine
1 verre de lait
un peu de rhum

Méthode :

Dans un saladier faire une sorte de pâte à crêpes avec les œufs le sucre et,le lait

beurrer un plat, éplucher et couper en lames très fines une livre de pommes.

jeter dessus la pâte

cuire environ 30 minutes à 200°C

on peut faire la même version mais avec de la poudre d'amandes, et des cerises (avec noyau) à la place des pommes