

Clafoutis pommes-cannelle

Pour 6 personnes • Préparation 15 min • Cuisson 30 min



Ingrédients :

- 1 brique de lait concentré non sucré "Régilait Cuisine"
- 4 oeufs
- 20 g de farine
- 4 pommes
- cannelle en poudre
- 1 pincée de sel



Préparation :

1. Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la farine afin d'obtenir une pâte lisse et homogène puis ajoutez le sel et le lait concentré non sucré "Régilait Cuisine" et mixez le tout pendant 10 secondes.
2. Épluchez les pommes, puis coupez-les en morceaux. Pour plus de saveur, vous pouvez faire sauter vos pommes avec la cannelle dans un peu de beurre avant de les mettre dans le plat à clafoutis.
3. Beurrez et sucrez le plat à clafoutis.
4. Versez les morceaux de pommes dans le moule, saupoudrez de poudre de cannelle puis incorporez l'appareil liquide.
5. Faites cuire pendant environ 30 minutes à four chaud (180°- th.6).
6. Laissez refroidir... C'est prêt !

A déguster sans modération...

Bon appétit !

