
Clafoutis soufflé pommes - poires

Par hanane.com



Les ingrédients

100g de farine
40g de beurre
1 sachet de sucre vanille
4 oeufs
100g de sucre en poudre
30 cl de crème fraîche épaisse
10 cl de lait
1 pomme + 1 poire
du sucre glace et des amandes effilées pour décorer

Monter les blancs d'œufs en

neige

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanille

Ajouter la farine et incorporer la crème puis le lait et le beurre fondu

Incorporer délicatement les blancs montés en neige bien ferme

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné (j'ai utilisé un très grand moule, mais pour obtenir un clafoutis plus haut je vous conseille d'utiliser une moule plus petit de 24 cm par exemple)

répartir sur la pâte les pommes et les poires pelées et coupées en petits morceaux

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes environ.

Ce gâteau peut être servi froid ou tiède !

Bon ap !