

Clafoutis aux Pommes de ma Grand-Mère

Pour 8/10 personnes :

- **4/5 pommes**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.
3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis sortir du four.
6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les pommes coupées en gros morceaux. Il est possible de saupoudrer légèrement celles-ci avec du sucre ou de la cassonade (facultatif).
7. Remettre au four pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il est possible, et même conseillé, de varier les garnitures au fil des saisons. On peut mettre à la place des pommes, des poires, des cerises, des prunes... ! Le résultat sera toujours le même : un vrai délice ! ☐
Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance !
☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

