

Clafoutis aux poires et fève de tonka



Pour 4 personnes :

60g de farine
40g de sucre
1 œuf
25 cl de lait
1 grosse poire
1/2 fève tonka
1 pincée de sel
1 cc de levure

Fouettez 1 œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Ajoutez ensuite le sucre, la farine, la levure, le sel et la fève tonka râpée.

Mélangez.

Versez le lait (tiède) petit à petit tout en remuant.

Pelez et coupez les poires en morceaux.

Placez les poires au fond de 4 petits ramequins et versez la pâte par-dessus.

Enfournez 30 min à 200 °C.

Dégustez-le tiède ou froid.