



## Clafoutis aux pommes

pour 4 personnes



- 4 pommes normandes, plutôt petites
- 125 g de farine
- 130 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- 1 c. à c. de cannelle (facultatif)
- Beurre pour le moule

Beurrez et farinez un moule à gratin (ou plusieurs petits). Epluchez et coupez les pommes en gros dés Déposez-les dans le plat à gratin. Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, le sucre vanillé et, éventuellement, la cannelle. Faites un puits au centre et incorporez les œufs un par un, puis le lait chaud. Fouettez pour obtenir un mélange lisse, sans grumeaux.

Versez sur les pommes et enfournez pour 45 minutes pour un clafoutis unique, ou 35 mn pour des clafoutis individuels.