

## Clafoutis aux poires et éclats de Daim®

Pour 6 personnes:

- 60 g de beurre + un peu pour le plat
- 4 oeufs
- 80 g de sucre
- 80 g de farine
- 1 pincée de cannelle
- 25 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 4 poires
- 60 g de Daim®



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine, la cannelle et une pincée de sel. Délayer avec le beurre fondu et le lait. L'ensemble doit être bien homogène.

*Pour ma part, j'ai tout mis dans le bol du thermomix et mixé 1 min à vitesse 4.*

Beurrer un plat allant au four. Peler et épépiner les poires. Les couper en dés et les répartir dans le plat. Verser l'appareil à clafoutis dessus. Découper les Daim® en petits morceaux et les déposer sur le clafoutis.

Enfourner et laisser cuire 30 min (prolonger la cuisson si le clafoutis ne vous semble pas suffisamment cuit). Laisser tiédir avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>