

Clafouti aux kiwis

Recette originale et pleine de vitamine C !



Préparation :

[15 mn](#)

Cuisson :

[30 mn](#)

Attente :

[Laisser refroidir](#)



Niveau :

[Facile](#)

Liste des ingrédients		<i>(pour 6 personnes)</i>
Kiwis	3 ou 4	En fonction de leur taille
Farine	120 g	
Oeufs	3	
Sucre	120 g	
Lait	20 cl	<i>Un problème de mesure ? Cliquer ICI</i>
Poudre d'amande	3c. soupe	
Jus de citron	1c. café	(presser un citron ou à acheter en mini bouteille)

Recette :

- Faire préchauffer votre four, à 180° (ou thermostat 6)
- Dans un saladier, mettre la farine et les oeufs.
- Ajouter le sucre, la poudre d'amande et le jus de citron.
- Éplucher les kiwis et les couper en rondelles d'environ 5mm d'épaisseur.
- Dans un moule à tarte beurré et fariné, disposer les rondelles de kiwi et recouvrir du mélange du saladier.
- Laisser les fruits remonter à la surface !

Cuisson

Mettre au four (180°) et attendez 30 min.

- Quand une bonne odeur s'échappe et que votre gâteau est doré, sortez-le du four.
- Vérifiez la cuisson à coeur en enfonçant une lame de couteau. Celle-ci doit ressortir sèche.
- A déguster froid !