

Clafoutis d'hiver !



Pour 4

Préparation : 30-40 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 Pommes
- 2 Poires
- 50g Raisins secs
- 50cl Lait
- 125g Beurre
- 100g Farine
- 100g Sucre
- 4 Oeufs
- 1 pincée Sel

Préparation

1. Portez le lait à ébullition. Hors du feu, faites fondre 100 g de beurre en flocons.
2. Dans une terrine, mélangez les œufs, le sucre et 1 pincée de sel. Incorporez la farine puis le mélange lait-beurre tiédi en délayant avec un fouet.
3. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Epluchez et épépinez les pommes et les poires. Coupez-les en dés. Répartissez-les dans un plat à gratin beurré. Eparpillez les raisins secs. Recouvrez de la pâte et enfournez 20 min. Servez de préférence tiède.

Recette tirée du site:

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/clafoutis-aux-fruits-d-hiver-273282>