Clafoutis d'hiver

-

Pour 4 personnes
Préparation : 30-40 min
Cuisson : 20 min
Ingrédients

- 2 pommes
- 2 poires
- 50 g de raisins secs
- 50 cl de lait
- 125 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel

Préparation

Porter le lait à ébullition.
Hors du feu, faire fondre 100 g de beurre en flocons.
Dans une terrine, mélanger les œufs, le sucre et 1 pincée de sel.
Incorporer la farine puis le mélange lait-beurre tiédi en délayant avec un fouet.
Préchauffer le four à 210 °C.
Eplucher et épépiner les pommes et les poires. Les couper en dés.
Les répartir dans un plat à gratin beurré.
Eparpiller les raisins secs.
Recouvrir le tout de la pâte et enfourner 20 min.
Servir de préférence tiède.

Recette tirée du site: www.cuisineactuelle.fr