

Clafoutis léger d'hiver

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 2 pommes + 2 poires
- 20g de farine + 30g de maïzena
- 1 càs de cannelle (ou mélange 4 épices)
- 250 ml de lait écrémé
- 2 oeufs
- 1 gousse de vanille + 1 pincée de sel

Préparation :

1. Peler les pommes et les poires et les couper en quartiers.
2. Les disposer dans un moule très légèrement beurré.
3. Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la farine, la maïzena. Ajouter le lait, la pincée de sel et le contenu de la gousse de vanille.
4. Passer le tout au mixeur. Verser la préparation sur les fruits.
5. Cuire 35 à 40 min au four Th.6/7 180 °C

