

Clafoutis aux poires

Note de la recette :

$\frac{3}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



19 min

Temps de cuisson :



40 min

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 4 petites poires pas trop mûres
- 3 œufs
- 175 g de sucre en poudre (vous pouvez mettre une partie en sucre roux, 50g, ou rajouter un sachet de sucre vanillé ou un peu plus s'il est fait maison)
- 125 g de farine
- ½ l de lait
- 1c. à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez votre four th.7 (210°C).

Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène et relativement mousseux. Ajoutez la farine et battez de nouveau, ajoutez enfin le lait et mélangez.

Pelez et coupez les poires d'abord en 4 puis chaque quart en 3 ou 4 tranches dans la longueur, mettez-les au fur et à mesure dans la pâte pour qu'elles ne vieillissent pas.

Quand vous avez fini toutes les poires, mélangez la pâte aux poires délicatement à la cuillère puis versez le tout dans un moule rond de 24cm.

Enfournez pendant une trentaine de minutes (surveillez la cuisson, ça brûle vite). Laissez ensuite refroidir avant de manger.

Astuces

Vous pouvez servir le clafouti avec une crème chantilly maison!