

Clafoutis aux pommes à la farine de sarrasin

Ingrédients pour
4 personnes

- 50 g Farine de sarrasin
- 2 Oeufs
- 30 g Poudre d'amandes
- 2 Pommes
- 25 cl Lait(animal ou végétal)
- 1 Cuil. à s. de sucre

Étapes de préparation

Allumer le four à 200 °C. Beurrer légèrement un moule à manquer de 20 cm.

Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter progressivement la farine et la poudre d'amandes et bien mélanger. Incorporer ensuite le lait progressivement.

Eplucher les pommes et déposer les lamelles dans le moule, recouvrir avec l'appareil à clafoutis.

Enfourner 25 à 30 min à 200 °C puis 10 min à 130 °C.