

Clafoutis à la pomme et au pain d'épices



Originnaire du Limousin, le clafoutis est originellement préparé avec des cerises et un appareil à flan. L'imagination gourmande s'est cependant débridée et l'on trouve aujourd'hui autant de variantes que de plaisirs. A déguster avec un vin doux ou pétillant.

Ingrédients

4 pommes Golden
6 tranches de pain d'épices
20 cl de lait entier
20 cl de crème fraîche
3 œufs
150 grammes de sucre
50 grammes de farine
du beurre

Préparation

1. Beurrer le plat.
2. Peler les pommes et les couper en fines lamelles. Les disposer au fond du plat.
3. Verser le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu.
4. Emietter le pain d'épices et le verser sur la préparation.
5. Battre les œufs avec le sucre et ajouter la farine. Bien mélanger. Ajouter au lait chaud en mélangeant bien, puis verser sur les pommes.
6. Enfourner pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 190°C.

Bon appétit!