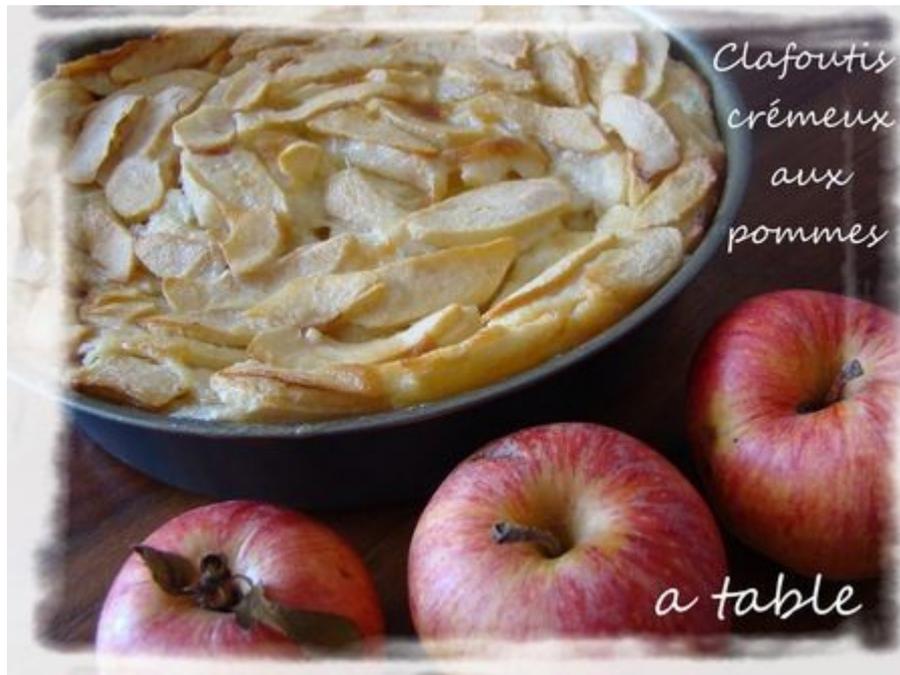


CLAFOUTIS CREMEUX AUX POMMES



Pour 6 personnes :

- 5 pommes
- 80 g de beurre
- 13 cl de lait
- 13 cl de crème liquide
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 2 c à café d'extrait de vanille liquide
- 80 g de farine

Pelez les pommes, coupez-les en deux. Épépinez-les et recoupez-les en lamelles dans la largeur. Tapissez une moule de 24 cm de diamètre de papier cuisson et disposez-y les pommes. Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre dans le lait sur feu doux et ajoutez la crème. Battez les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez la farine et l'extrait de vanille, puis le lait. Versez sur les pommes.

Glissez le moule au four et faites cuire 45 minutes environ jusqu'à ce que la surface soit ferme au toucher. Laissez refroidir complètement puis démoulez-le sur un plat.