

Clafoutis gourmand d'automne



6



Préparation : 15 min | Cuisson : 35 min

Difficulté



Ingredients

- 500 g de fruits (2/3 poires ; 1/3 pommes)
- 2 œufs
- 100 g de farine complète
- 60 g de sucre roux
- 60 g de noisettes
- 20 cl de lait cru*
- Des carreaux de chocolat noir

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#dessert #gourmand #clafoutis

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Réduire en poudre les noisettes.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, la farine et la poudre de noisettes. Y ajouter le lait et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.

Eplucher les fruits et les découper en lamelles.

Beurrer et fariner un moule ou plusieurs petits moules et y déposer les lamelles de fruit.

Casser le chocolat en morceaux et les incorporer aux fruits.

Recouvrir les fruits de pâte et faire cuire au four pendant 35 min (15 min pour des petits moules).