

Clafoutis aux Pommes et aux Amandes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FARINE	100 g
- AMANDES HACHÉES	100 g
- EXTRAIT D'AMANDES	qq. gouttes
- SUCRE SEMOULE	100 g
- BEURRE	100 g
- OEUF(S)	3
- LAIT	200 ml
- POMME(S) JONAGOLD	3
- AMANDES EFFILÉES	pour la garniture

Recette:

- Fouettez les œufs et le sucre.
- Ajoutez la farine et les amandes.
- Incorporez doucement le lait, le beurre fondu et l'essence d'amandes amères.
- Pelez et coupez les pommes en petits morceaux
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélanger les pommes à la pâte.
- Versez dans un moule beurré et fariné (ou avec du papier sulfurisé) et couvrez d'amandes effilées.
- Enfournez pendant 30 à 35 minutes (s'il colore trop, couvrir d'un alu pour terminer la cuisson)

