



Clafoutis pomme & caramel au beurre salé

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Pour 4 – 6 personnes

- 3 pommes
- 100 g sucre en poudre
- 125 g de farine
- 3 œufs
- 25 cl lait
- 75 g de beurre + 5 g pour le moule
- 1 pincée de sel
- 3 c. à soupe de caramel au beurre salé

Préparation de la recette :

Préchauffez le four th.6/180°C.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Ajoutez la farine puis le beurre préalablement fondu.

Ajoutez le lait et mélangez à nouveau.

Épluchez les pommes. Coupez-les en dés.

A l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonnez généreusement les dés de pomme de caramel au beurre salé.

Beurrez un moule à gâteau. Disposez les morceaux de pomme au caramel puis versez la préparation par-dessus.

Enfournez environ 30 minutes. La surface doit être légèrement dorée.

Laissez tiédir avant de servir.