



*Marie nous fait découvrir sa recette*

## *Le Clafoutis à la Poire*



### Ingrédients pour 6 personnes

- 🌀 100 g de farine
- 🌀 90 g de sucre semoule
- 🌀 12,5 cl de lait
- 🌀 20 g de sucre glace
- 🌀 10 g de beurre & 10 g de farine pour le moule
- 🌀 30 g de poudre d'amandes
- 🌀 4 œufs
- 🌀 12,5 cl de crème liquide
- 🌀 5 poires



- 🌀 Eplucher les poires, les couper en lamelles ou en petits morceaux
- 🌀 Dans un récipient, mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre semoule et faire une fontaine
- 🌀 Casser les œufs et les placer au centre de la fontaine et mélanger
- 🌀 Ajouter le liquide (lait et crème liquide)
- 🌀 Beurrer et fariner le moule
- 🌀 Déposer les poires dans le moule puis ajouter l'appareil
- 🌀 Cuire 20 à 25 minutes à 180°C
- 🌀 Démouler à froid et saupoudrer de sucre glace

*Bon appétit !*