

CLAFOUTIS AUX POMMES



- 3 belles pommes
- 4 œufs
- 120 g de cassonade
- 100 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 cl de rhum ambré
- Un peu de beurre à température ambiante pour la cocotte



Beurrer le fond de la cocotte.

Peler les pommes, ôter le trognon et les couper en dés.

Déposer les fruits dans la cocotte.

Dans un saladier battre les œufs entiers avec le sucre cassonade et le sucre vanillé.

Incorporer progressivement la farine puis le lait et enfin le rhum ambré.

Verser ce mélange sur les pommes dans la cocotte.

Couvrir et cuire 2 h en position «élevée».

En fin de cuisson, enlever la cocotte de son support et laisser refroidir sans le couvercle.

A déguster tiède ou à température ambiante.

À déguster seul ou avec un peu de caramel au beurre salé.

