

## Clafoutis aux bananes



Pour 6/8 personnes :

- 4 à 5 bananes bien mûres
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre en poudre + 1 c. à soupe
- 3 oeufs
- 25 cl de lait
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1 bonne pincée de cannelle en poudre
- Noix muscade
- Beurre

Préchauffer le four à 220°C.

Mélanger la farine, le sel et le sucre, creuser un puits et y casser les œufs. Travailler à la cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène, en délayant petit à petit avec le lait.

Ajouter la vanille et la cannelle et un soupçon de noix muscade râpée.

Couper les bananes en rondelles et les disposer dans le fond d'un moule à manqué beurré et légèrement sucré.

Les recouvrir de pâte et enfourner pendant 40 min. Servir tiède ou froid.