

CLAFOUTIS AUX POMMES

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 ramequins)

- 3 Pommes
- 30g de Maïzena
- 3 Oeufs
- 100g de Lait écrémé
- 3CS d'édulcorant
- 1 Sachet de sucre vanillé

Recette réalisée avec le Thermomix, MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Insérer le fouet dans le bol
- > Mettre les oeufs et l'édulcorant dans le bol
- > Programmer 1 Min / Vit 3
- > Ajouter la Maïzena
- > Programmer 45 Sec / Vit 3
- > Ajouter le lait écrémé
- > Programmer 30 Sec / Vit 3
- > Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux
- > Placer les morceaux de pommes dans des ramequins
- > Verser la préparation du bol sur les morceaux de pommes
- > Enfourner 40 Min à 180°C
- > Soudoyer les ramequins avec le sucre vanillé