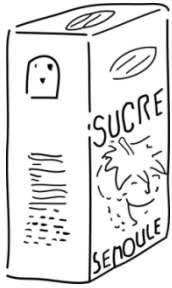
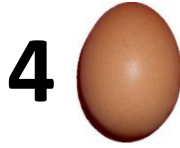
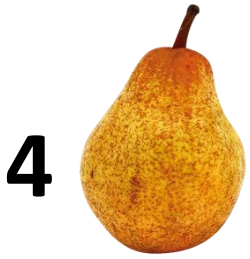


CLAFOUTIS AUX POIRES

Ingrédients :



100 grammes



100 grammes
et un peu pour le moule



25 centilitres

Ustensiles :



Chemiser le moule à manquer avec le beurre (fondu) et la farine. Laver les poires. Eplucher les poires puis les couper en deux et enlever les pépins. Couper les poires en petit morceaux et les placer dans le moule à manquer. Dans le saladier, battre les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel. Ajouter la farine en pluie puis le lait. Bien mélanger. Verser la pâte sur les morceaux de poires et enfourner pendant 40 min à 180°C (thermostat 6).