

CLAFOUTIS AUX POIRES

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 130 g de sucre
- 110 g de farine
- 70 g de beurre
- 200 g de poires épluchées et coupées
- 6 g de levure chimique
- 20 cl d'eau
- 80 g de sucre vanillé
- 1 orange

Étape 1 : Faites préchauffer le four à 180°.

La cuisson des poires : Beurrez votre poêle, saupoudrez de romarin puis ajoutez les poires coupées

et épluchées afin de les faire revenir.

Étape 2 : L'appareil à clafoutis : Cassez vos œufs et le sucre dans un saladier puis mélangez à l'aide

d'une spatule jusqu'à ce que le résultat soit bien homogène. Ajoutez délicatement la levure chimique et la farine. Puis versez le beurre fondu avec quatre cuillères à soupe d'eau.

Étape 3 : Dans votre moule à gâteau beurré et fariné, versez une couche de pâte, puis une de

poires. Répétez puis mettez le plat au four pendant près de 20 minutes.

Étape 4 : Le sirop orange vanille Pendant la cuisson de votre plat, versez 20cl d'eau dans une

casserole, râpez le zeste d'orange puis ajoutez le jus pressé. Ajoutez le sucre vanillé. Une fois que l'assemblage bout, éteignez le feu et laissez refroidir.

Étape 5 : Sortez votre clafoutis du four, démoulez-le puis servez chaque part avec un peu de sirop versé sur chaque part.

