



# CLAFOUTIS AUX POIRES

## INGREDIENTS

- 70 g de maïzena
- une boîte de poires au sirop (ou 2 poires fraîches)
- 80 g de sucre
- une pincée de sel
- 3 oeufs
- un sachet de sucre vanillé
- 25 cl de lait (ou lait végétal)
- 15 cl de crème épaisse ou semi-épaisse

**TPS PRÉPARATION: 15 MIN**

**TPS CUISSON : 30 MIN**

## INDICATIONS

- 1. Préchauffer le four à 180°C .**
- 2. Égoutter les poires et les couper en lamelles.**
- 3. Dans un saladier, mélanger la maïzena, la pincée de sel et les sucres.**
- 4. Incorporer les œufs et battre.**
- 5. .Ajouter petit à petit le lait et la crème.**
- 6. Dans un moule à manqué beurré et fariné déposer les lamelles de poires et rajouter la pâte par dessus.**
- 7. Cuire au four une trentaine de minutes.**