



35min
 25min
 40
 € 0,60€ /portion

INGRÉDIENTS

- 20 œufs
- 500 g de sucre (intégral c'est mieux)
- 5 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 400 g de farine (de type T65 c'est mieux)
- 100 g de Maïzena
- 2 gousses de vanille
- 1,250 litre de crème entière
- 1 boîte 5/1 de tranches de pomme St Mamet (égouttées)
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre

Clafouti Pomme au Caramel Beurre Salé

PRÉPARATION

- Égouttez les tranches de pomme.
- Faites tiédir (60°), le lait et la crème avec les gousses de vanille égrainées.
- Dans une grande poêle, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette*.
- Ajoutez les tranches de pomme et le sucre, mettez à feu vif et attendez qu'elles soient bien colorées. Laissez refroidir.
- Préchauffez votre four à 180°. Beurrez et farinez un moule rectangulaire ou des ramequins individuels.
- Égrenez la vanille.
- Blanchissez les œufs avec les 100g de sucre et les grains de vanille.
- Tamisez la farine, la Maïzena* et le bicarbonate. Incorporez délicatement aux œufs.
- Terminez en incorporant la crème tiède.
- Enfournez et laissez cuire entre 20 et 30 minutes.
- Servez encore tiède avec du caramel au beurre salé.

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS :

- 800g de sucre semoule
- 240g de Beurre salé
- 4 pincées de fleur de sel
- 800g de crème entière liquide

PRÉPARATION

- Faites cuire le sucre semoule à sec dans une grande poêle ou une casserole en inox (sans remuer).
- Une fois le sucre transformé en caramel, incorporez le beurre salé en morceaux et décuisez avec de la crème, puis ajoutez la fleur de sel.