

## Clafoutis pomme banane

- 1 banane
- 2 pommes
- 40+20g de beurre
- 4 œufs
- 20cl de lait
- 100g de farine
- 60g de sucre roux
- 20g de sucre vanillé
- 1 pincée de sel, et du sucre glace.



■ *Parce que la saison des cerises est courte, il faut bien faire sans.*

**Servir :** A déguster tiède ou froid.

**Variation :** Testez avec d'autres fruits.

■ Epluchez et coupez en petits cubes les fruits.

■ Préchauffez le four à 210 °.

■ Beurrez un moule rond avec les 20g de beurre.

■ Faites fondre le reste de beurre. Tamisez la farine dans un saladier, ajoutez-y le sel et le reste du sucre en poudre. Battez les oeufs en omelette, ajoutez-les et mélangez bien. Ajoutez enfin le lait petit à petit et le beurre fondu, mélangez bien.

■ Disposez les morceaux de fruits dans le moule, puis versez la préparation par-dessus. Enfourez pendant 10 minutes, puis baissez le four à 180° et laissez le clafoutis encore 20 minutes. Saupoudrez de sucre glace une fois tiède.

## Conseils

Remplacez la moitié de la farine par de la maïzena et de la poudre d'amande pour plus de légèreté et de fondant.