

CLAFOUTIS REINETTES

AUX

POMMES

Préparation : 15 min

cuisson : 15 min

4 personnes:

- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe de farine
- 6 cuillères à soupe de sucre (5 pour moi)
- 3 cuillères à soupe de lait (j'ai utilisé du lait écrémé)
 - 3 cuillères à soupe d'huile
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 sachet de levure chimique
- 5 ou 6 pommes reinettes moyennes
- 4 ou 5 pruneaux dénoyautés (facultatif)

1. Battre les œufs en omelette, ajoutez tous les ingrédients et mélanger.
2. Éplucher les pommes et les coupez en petits dés, coupez les pruneaux en petits morceaux aussi, ajoutez à la préparation et mélangez doucement.
3. Mettre dans un moule beurré et cuire au four.
4. 10 minutes avant la fin de cuisson parsemer le clafoutis avec (le mélange suivant: un peu de sucre roux, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de muscade)