



CLAFOUTIS AUX POMMES ET LAIT D'AMANDE

Pour environ 12 clafoutis (moules silicones 7cm diam)

- 675 g de lait d'amande (ou autre lait végétal)
- 6 œufs
- 105 g de sucre
- 240 g de farine de riz
- 6 pommes

- 1) Préchauffer votre four à 180 degrés.
- 2) Eplucher les pommes, les vider et les tailler en cube, mais pas trop gros.
- 3) Répartir les pommes dans les moules en silicone en les remplissant au 3/4.
- 4) Blanchir les œufs et le sucre.
- 5) Ajouter la farine tamisée dans le mélange œufs/sucre blanchi. Bien mélanger avec un fouet.
- 6) Enfin, ajouter le lait végétal et mélanger également avec votre fouet.
- 7) Donner un petit coup de mixeur dans le mélange pour bien lisser l'appareil et enlever les potentiels grumeaux causés par la farine.
- 8) Remplir les moules en silicone avec une louche jusqu'au bord.
- 9) Enfourner 30-35 minutes à 180°. Le clafoutis est cuit lorsqu'il est légèrement bruni sur le dessus
- 10) Dégustez votre clafoutis tiède avec une boule de sorbet pomme.

Bonne dégustation !