

Clafoutis aux poires

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 533.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 35.325

Les ingrédients

- 1.0 u Oeuf
- 2.0 u Jaune d'oeuf
- 50.0 gr maïzena
- 150.0 gr Sucre
- 25.0 gr Amande en poudre
- 25.0 cl lait demi écrémé
- 25.0 cl Creme liquide 30pc
- 2.0 u Poire

Préchauffer votre four à 180°C, avec un plat rempli d'eau pour la cuisson au bain-marie.

Préparation de l'appareil,

Dans une jatte, casser les oeufs, et ajoutez le sucre, la poudre d'amande, et la maïzena. Puis versez le lait et la crème. Mélangez le tout.

Préparation des poires,

Lavez et épluchez les poires. Coupez les en morceaux et disposez les dans 4 ramequins.

Cuisson

Mettre les ramequins dans le plat de bain-marie et laisser cuire au four pendant 30-40min en vérifiant la cuisson avec une pointe de couteau.

Présentation

Servir tiède avec de la chantilly.