

Clafoutis aux poires

Ingrédients :

200 g de farine

125 g de sucre

3 œufs

4 cuillères à soupe

d'huile

1 paquet de levure chimique

3 à 4 poires selon grosseur

25 g de beurre



Mélanger 100 g de sucre avec les œufs (à la main ou avec un batteur) ; ajouter progressivement la farine et la levure, puis l'huile. Bien battre le tout.

Eplucher les poires et les couper en petits morceaux. Beurrer et fariner un moule à tarte, et y verser la préparation. Répartir les morceaux de poire et les enfoncer légèrement dans la pâte, ajouter le beurre coupé en petits morceaux, et saupoudrer avec le restant de sucre.

Cuire au four à 180°C pendant 35 à 40 minutes.