

CLAFOUTIS AUX FRUITS D'AUTOMNE



Ingédients :

- 2 pommes
- 2 poires
- 1 grappe de raisin noir
- 4 œufs
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- $\frac{1}{4}$ l de lait
- 1 pincée de sel

Matériel :

- des couteaux
- une balance
- un four micro-ondes
- 1 bol
- un saladier
- un fouet
- un verre mesureur
- un moule à gâteau
- papier cuisson

Préparation :

1. Éplucher les pommes et les poires, les couper en petits morceaux.
2. Laver la grappe de raisin, l'égrainer.
3. Faire fondre le beurre au four micro-ondes réglé à faible puissance dans le bol en verre. (*Il faut éviter le plastique dans le micro-ondes.*)
4. Battre ensemble les œufs et le sucre puis, la farine et le sel. Ajouter le beurre fondu et enfin le lait. Bien mélanger.
5. Chemiser le moule de papier cuisson.
6. Disposer les fruits au fond du plat. Recouvrir avec la pâte.
7. Faire cuire environ 30 min à 210°C.
8. Servir tiède ou froid.