



POM-POM CLAFOUTIS DE CHARLOTTE AUX FRAISES

Pour 4 personnes, il faut :

- 2 pommes
- 140 g de farine (nous avons panaché, étant en manque de farine basique : 60 g de farine "normale", 80 g de farine à poudre levante)
- 80 g de sucre
- un sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 35 cl de lait

Préchauffer le four à 210°. Beurrer le moule et le fariner légèrement (Charlotte n'en parle pas, mais nous si !)

Eplucher les pommes et les couper en petits carrés.

Dans un saladier, verser la farine, les sucres et les deux oeufs. Mélanger avant d'ajouter le lait. remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide (facile, avec un mini-fouet - "Parce que c'est écrit : avec le mini-fouet, maman !").

Répartir les morceaux de pomme dans le plat et verser doucement la pâte dessus.

Cuire 30 mn et laisser refroidir - un peu - avant de déguster.