**CLAFOUTIS AUX POMMES**

Pour 4 personnes :

4 pommes Golden

4 œufs

4 cuillères à soupe de farine

4 cuillères à soupe de sucre en poudre

¼ de litre de lait

30g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1. J’épluche les pommes et les coupe en dés.  
   Je les dispose dans 1 plat à tarte beurré et les saupoudre avec le sucre vanillé.
2. Je mélange bien les œufs, le sucre, la farine.  
   J’ajoute le beurre fondu, puis le lait, en remuant toujours.  
   Je verse la pâte sur les pommes.
3. Je mets au four pendant 45 minutes.

**CLAFOUTIS AUX POMMES**

Pour 4 personnes :

4 pommes Golden

4 œufs

4 cuillères à soupe de farine

4 cuillères à soupe de sucre en poudre

¼ de litre de lait

30g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1. J’épluche les pommes et les coupe en dés.  
   Je les dispose dans 1 plat à tarte beurré et les saupoudre avec le sucre vanillé.
2. Je mélange bien les œufs, le sucre, la farine.  
   J’ajoute le beurre fondu, puis le lait, en remuant toujours.  
   Je verse la pâte sur les pommes.
3. Je mets au four pendant 45 minutes.