

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



35 MIN



6 P.



CRÉMANT

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CLAFOUTIS AUX POIRES GOÛT NOIX

Ingrédients

- 60 g de farine
- 5 poires
- 75 g de noix en poudre
- 30 cl de lait
- 4 œufs
- 10 cl de crème épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de sucre brun
- beurre
- sel

- Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).
- Enduisez de beurre, un plat allant au four.
- Pelez les poires à l'aide d'un économe.
- Découpez-les ensuite en morceaux sur votre planche de cuisine.
- Versez la poudre de noix dans un saladier.
- Ajoutez la farine, le sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel.
- Cassez-y soigneusement les œufs et, mélangez le tout.
- Ajoutez ensuite le lait et la crème épaisse.
- Mélangez bien le tout.
- Mettez les poires dans le plat.
- Versez le mélange dessus et enfournez pendant 35 min.