Clafoutis chocolat façon raclette

Informations

Personnes : **6**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **5 min.**

Ingrédients

Pâte à clafoutis pour 6 personnes

- 20 cl de lait
- 200 g de farine
- ½ sachet de levure
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre AOP Isigny
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 Pomme
- 1 Poire

Étapes de la préparation

1. Dans un saladier, faîtes fondre le beurre.
2. Mélangez les œufs, le sucre et le beurre fondu.

3. Ajoutez progressivement la farine, le lait et la levure.
4. Beurrez les poêlons.
5. Versez la préparation dans les poêlons.
6. Coupez et ajoutez des morceaux de fruits (pomme, poire…).
7. Laissez cuire environ 5 min.
8. Ajoutez sur le dessus en fonction de vos goûts : cannelle, miel, caramel, pépites de chocolat, vermicelles.