**Recette clafoutis aux pommes :**

**Ingrédients pour 8 personnes :**

* 30g de beurre
* Canelle, sel, 1 sachet de sucre vanillé
* ¼ de L de lait
* 4 cuillères à soupe de sucre
* 4 œufs
* 4 cuillères à soupe de farine
* 4 pommes golden

**Préparation :**

1. Épluchez les pommes et couper les en dés. Disposer les dans 1 plat à tarte beurré et saupoudrer les avec le sucre vanillé et la canelle.
2. Mélanger bien les œufs, le sucre, la farine et le sel. Ajouter le beurre fondu, puis le lait, en remuant toujours. Verser la pâte sur les pommes.
3. Faire cuire 45min à four moyen.