

Clafoutis aux poires et au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

A saupoudrer de sucre glace et à servir tiède.

Recette proposée par : Blog [recettes faciles et en famille](#)

Ingrédients

- 3 poires
- 130 g de chocolat - noir
- 100 g de farine
- 180 g de sucre - en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 30 g de beurre
- 40 cl de lait
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 2 Beurrez un plat carré assez profond allant au four.
- 3 Tamisez la farine au dessus d'un saladier.
- 4 Ajoutez les oeufs, le sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélangez au fouet, puis versez le lait petit à petit sans cesser de remuer. La pâte doit être lisse et onctueuse.
- 5 Pelez les poires, coupez-les en quatre, puis retirez les pépins et la partie dure. Taillez en gros cubes.
- 6 Dans un bol, faites fondre au micro-onde le chocolat avec le beurre.
- 7 Déposez les cubes de poires dans le moules, ensuite le chocolat et pour finir la pâte.
- 8 Faites cuire pendant 45 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

