Clafoutis pomme et kiwis

Ingrédients :

* 100g de farine
* 75g de sucre
* 2 œufs
* 1 sachet de sucre vanillé
* ¼ L de lait
* 8 kiwis
* 1 pomme
* 1 zeste d’orange

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Pelez les kiwis et les pommes. Coupez les kiwis en rondelles et les pommes en petits dés.

Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé, dans un saladier mélanger la farine, le sucre et les œufs. Ajoutez petit à petit le lait tiède.

Une fois bien mélangé, ajoutez les fruits et éventuellement le zeste d’orange. Attention, conserver des rondelles de kiwis pour décorer le dessus du clafoutis.

Beurrer et fariner un moule à tarte et y versez la préparation. Placez les rondelles de kiwi restantes sur le dessus. Faire cuire pendant 45 minutes… Il ne reste plus qu’à le savourer !!

 Anouk