

## **CLAFOUTIS À LA POMME**

**(Recette d'Alexandre GAUTHIER, chef 2 étoiles à La Grenouillère)**

### **Ingrédients pour un moule de 20 cm de ø et 5 cm de hauteur ou 10 moules de 10 cm de ø et 2 cm de haut :**

5 œufs  
250 g de sucre semoule  
2,5 g de sel  
200 g de poudre d'amande  
50 g de poudre de noisette  
125 g de farine tamisée  
330 g de crème liquide  
350 g de crème double  
QS de pommes (*Canada, RubINETTE, Reine des reinettes ...*)

Dans un saladier, blanchir au fouet inox les œufs avec le sucre semoule. Ajouter le sel.  
Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée et les poudres d'amande et de noisette et incorporer le tout au mélange précédent.  
Ajouter ensuite les crèmes double et liquide et bien homogénéiser l'ensemble avec un fouet inox. Laisser reposer cette préparation au réfrigérateur toute la nuit.  
Le lendemain matin, la répartir dans le ou les moules préalablement bien beurrés.  
Faire cuire au four à 180° pendant 10 minutes.  
Pendant ce temps, éplucher la quantité nécessaire de pommes et les tailler en fines lamelles. Les répartir uniformément sur le ou les gâteaux et prolonger leur cuisson de 15 à 20 minutes.