

# LanCook



LanCook aime le clafoutis  
aux poires



Promouvoir l'apprentissage des langues, la mobilité et la  
collaboration au niveau européen à travers la cuisine et la  
technologie





Le clafoutis aux poires est un gâteau composé de des poires dans de la pâte à crêpes. Traditionnellement, c'est un dessert originaire du Limousin dont le nom provient de l'occitan clafotís, du verbe clafir qui signifie « remplir ». Il existe des variantes. Les poires peuvent être remplacées par des pruneaux, des pommes, des cerises, des mûres, des pêches, des prunes, des abricots ou autres fruits.

#lancook @speakingkitchen ❤️ [www.europeandigitalkitchen.com](http://www.europeandigitalkitchen.com)

## Le clafoutis aux poires

### Ingredients:

100 grammes de farine

30 grammes de poudre d'amande

90 grammes de sucre

5 œufs

250ml de lait

4 poires

Une gousse de vanille

Une pincée de sel

Une noisette de beurre

1. Préchauffez le four à 200C (thermostat 7)
2. Beurrez un plat allant au four
3. Saupoudrez le fond du plat d'un peu de farine et de sucre
4. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et en extraire les graines
5. Réservez ensuite les graines dans un bol dans un bol
6. Peser 100g de farine
7. Peser 90g de sucre
8. Peser 30g de poudre d'amande
9. Dans un saladier, versez la farine, le sucre, la poudre d'amande, la vanille et une pincée de sel
10. Mélangez ces ingrédients et réaliser un puit (ou trou) dans la farine
11. Cassez les œufs au milieu, un par un, et fouettez progressivement
12. Incorporez le lait petit à petit
13. Travaillez bien la pâte pour la rendre légère et éliminer les grumeaux
14. Épluchez les poires
15. Dénoyautez les poires
16. Coupez les poires en quartiers et en tranches
17. Disposez les poires dans le plat beurré puis versez la pâte sur les fruits
18. Enfourez le clafoutis pendant 35 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée