

Clafoutis poires vapeur



Pour 2 personnes :

- 2 poires
- 1 oeuf
- 200ml de lait
- 40g de farine
- 10g de maïzena
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 poignée de raisins secs
- un peu de beurre pour les moules

Epluchez les poires et coupez-les en petits dés.

Beurrez les moules. Mettez les dés de poires et les raisins secs dedans.

Préparez l'appareil à clafoutis en mélangeant l'oeuf, la farine, le sucre, la maïzena et la cannelle. Ajoutez le lait petit à petit.

Versez l'appareil sur les poires et les raisins secs.

Mettez du film plastique sur les moules (pour éviter l'eau qui retombe...).

Placez les dans le cuiseur vapeur et mettez en route pour 30 min. Vérifiez la cuisson avec un couteau.