

Laguiole et pommes en clafoutis



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

[Fromage Laguiole](#) : 120g

2 œufs

100 g farine de blé

20 cl lait demi-écrémé

1 grosse pomme (Royal Gala)

Sel, poivre, noix de muscade

Préparation

- 1 Battre les œufs, ajouter la farine et mélanger. Délayer avec le lait, saler, poivrer et ajouter 2 pincées de noix de muscade.
- 2 Couper la pomme en 2, ôter le cœur et les pépins. Les couper en fines lamelles.
- 3 Découper le Laguiole en fines lamelles.
- 4 Dans un plat à gratin alterner les lamelles de pommes et de Laguiole, recouvrir de pâte.
- 5 Enfourner dans un four préchauffé à 180° et laisser cuire 30 min.