

CLAFOUTIS DE SAPOTILLE

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

20 min

Personnes

4-6

Ingrédients

2 sapotilles mûres de Martinique
1 citron vert de Martinique
40cl de lait concentré non sucré
4 oeufs
40g de beurre doux + 2g de beurre
100g de farine Le Moulin
100g de sucre de canne Le Galion
2g de cannelle en poudre Ducros
3g de vanille Vahiné
1g de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.
Beurrer légèrement un moule avec les 2 g de beurre.
Préparer les sapotilles : les peler, retirer les graines puis les couper en quartier.
Arroser avec le jus du citron vert pour éviter l'oxydation.
Préparer l'appareil à clafoutis :
Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre de canne jusqu'à obtenir un mélange légèrement mousseux.
Ajouter la farine et le sel, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer le lait concentré non sucré.
Ajouter la vanille et la cannelle.
Bien mélanger.
Disposer les sapotilles dans le moule beurré, puis verser l'appareil par-dessus.
Enfourner pendant 35 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré et pris au centre.
Laisser tiédir avant de servir.
Ce clafoutis peut se déguster tiède ou froid avec le zeste de citron saupoudré par dessus.

Environ **1,50€** 
PAR PERSONNE