

Clafoutis crémeux à l'érable



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **6 portions**

1. 4 poires, pelées et tranchées
2. 125 ml (½ tasse) de canneberges
3. 2 œufs
4. 60 ml (¼ tasse) de farine tout usage
5. 500 ml (2 tasses) de crème à cuisson 15 % Québon Ultra'crème
6. 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable

Méthode

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Déposer les fruits dans un plat allant au four.
3. Battre les oeufs avec la farine; ajouter graduellement la crème et le sirop d'érable.
4. Verser sur les fruits et cuire au centre du four de 35 à 40 minutes.