

## *Clafoutis poire cacao* *(sans gluten & sans lactose)*

### Recette pour 6 personnes

5 grosses poires  
2 œufs  
60 g de sucre  
1 C à café d'extrait de vanille liquide  
1 C à soupe d'huile  
100 ml de jus de pomme  
50 g de fécule de maïs  
30 g de cacao  
1 pincée de sel  
2 C à café de levure chimique (1 sachet)

### *pour le décor*

80 g d'amandes effilées  
2 C à soupe de sucre glace

### Préparation

Préchauffe ton four à 200°C.

Prépare un moule de 20 cm de diamètre. Huile bien les parois du moule. Et pour éviter les mauvaises surprises, tapisse le fond de ton moule de papier cuisson que tu auras coupé aux bonnes dimensions (démoulage parfait et inratable).

Étale les amandes effilées sur une plaque et enfourne 2 minutes, juste le temps pour les amandes de griller un peu. Surveille bien, elles ne doivent surtout pas trop griller.

Épluche, épépine et coupe tes poires en 4 quartiers, puis en tranches bien fines (1 – 2 mm).

Dans un saladier mélange les œufs et le sucre, et bats bien pendant au moins une minute. Ajoute tous les autres ingrédients et mélange bien. Ensuite, mets les poires et enrobe-les bien de ce mélange.

Verse tout dans le moule, égalise bien la surface, et enfourne pour 35 minutes.

Laisse tiédir avant de démouler sur une assiette plate. Parsème le dessus d'amandes grillées, et saupoudre de sucre glace.

Ce clafoutis est bon tiède mais bien meilleur froid.

