

Clafoutis au Patidou



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de Patidou

100 gr de poudre d'amandes

2 cuil. à soupe d'huile

3 oeufs

5 cuil. à soupe de miel

4 dl de lait

1 pincée de sel

1 sachet de levure

5 cuil. à soupe de farine

Préparation:

Laver, couper et épépiner le Patidou en dés.

Dans un plat huilé et fariné, disposer la moitié des morceaux de Patidou, saupoudrer d'amandes et arroser d'une cuillère de miel liquide.

Mettre le reste de Patidou dans le plat.

A part, battre les oeufs, le sel, l'huile, la farine, la levure, le lait et le reste de miel.

Verser dans le plat et cuire 45 mn(Th 5).

Couvrir d'aluminium 20 mn avant la fin de la cuisson.