



# Clafoutis à la pomme et au caramel salé

(Recevoir)



PORTIONS: 4 À 6



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES



TEMPS DE CUISSON CAMEL: 3 HEURES



TEMPS DE CUISSON CLAFOUTIS: 46 MINUTES

## Ingrédients

- 2 c. à soupe de beurre + 2 c. à soupe pour le moule
- 4 tasses de pommes Cortland, pelées, épépinées et coupées en quartiers

### POUR LE FLAN

- 4 œufs
- ½ tasse de cassonade
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de farine tout usage, non blanchie
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de crème à cuisson 35 %

### POUR LE CAMEL À LA FLEUR DE SEL

- 1 conserve de 300 ml de lait condensé sucré (type: Eagle brand)
- Fleur de sel au goût

## Marche à suivre

1

Pour le caramel salé: porter une grande casserole d'eau à ébullition puis déposer la conserve de lait condensé sucré.

2

Maintenir une ébullition constante pendant 3 h et veiller à ce que la conserve soit toujours submergée. Déposer au réfrigérateur.

3

Dans un bol, fouetter le caramel de lait refroidi avec la fleur de sel. Réserver.

4

Préchauffer le four à 350°F.

5

Dans un poêlon, chauffer le beurre et cuire les pommes pendant 3 minutes de chaque côté.

6

Beurrer un moule de 10 pouces de diamètre.

7

Déposer les pommes au fond.

8

Dans un bol, battre les œufs, la cassonade, la vanille, la cannelle et le sel.

9

Ajouter la farine sans cesser de fouetter. Incorporer le lait et la crème doucement en fouettant.

10

Verser sur les pommes et cuire au centre du four 40 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit complètement cuit.