

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

## Clafoutis Pomme - Kiwi



### Ingrédients :

100g de farine  
75g de sucre  
2 oeufs  
1 sachet de sucre vanillé  
1/4 de litre de lait  
8 petits kiwis  
1 ou 2 pommes

### Réalisation :

1/ Préchauffer le four à 180°C. Peler les fruits et les rincer.  
Couper les kiwis en rondelles, et les pommes en petits cubes.  
2/ Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé.  
Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et les oeufs. Ajouter petit à petit le lait vanillé tiède.  
Ajouter enfin les pommes.  
3/ Beurrer et fariner un moule à tarte. Tapiser le fond de rondelles de kiwis, verser la pâte dessus.  
Faire cuire 45 min.