

## *Samedi, c'est clafoutis !*



3 pommes

1 bol de myrtilles congelées

Le jus d'un demi citron

1 verre de poudre d'amandes complète (passez quelques amandes au hachoir)

$\frac{1}{2}$  verre de farine de riz

$\frac{1}{2}$  verre de sucre de canne

1 verre de lait de riz

4 œufs

1. Disposez les pommes coupées en fines lamelles au fond d'un plat à gratin huilé. Citronnez-les. Répartissez les myrtilles sur les pommes.
2. Mélangez la poudre d'amandes, la farine et le sucre. Rajoutez les œufs puis le lait de riz. Versez la préparation sur les fruits.
3. Enfournez à 200°C environ 35 min