

Septembre

Clafoutis aux prunes



Préparation

1. Laver, dénoyauter et couper en 4 les prunes.
2. Saupoudrer de 40 gr de sucre les prunes.
3. Beurrer un plat à four et disposer les prunes.
4. Battre les oeufs, 80 gr de sucre et la pincée de sel.
5. Mélanger à la préparatin la farine et délayer avec le lait.
6. Verser la pâte fluide sur les prunes.
7. Cuire 40 minutes à 180 °C dans le four préchauffé.
8. Servir le clafoutis tiède.

Ingrédients

- 500 gr de prunes 
- 4 oeufs 
- 125 gr de farine 
- 25 gr de beurre 
- 30 cl de lait 
- 120 gr de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin

Allergènes
gluten + lactose
+oeufs



Acheter local

