

CLAFOUTIS PRUNES



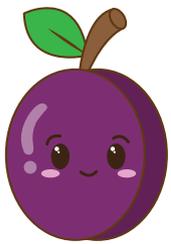
Préparation 15 minutes



Cuisson 40 minutes



6 gourmands



Ingredients:

- environ 500g de prunes à ajuster selon tes préférence
- 3 œufs
- 40 g de beurre fondu
- 1 cuillères à soupe de crème semi epaisse
- 110 g de sucre
- 350 ml de lait
- 110 g de farine



recette :

- mélanger les oeufs et le sucre
- Ajoute la farine petit à petit
- puis le lait et la crème
- ensuite, ajoute le beurre fondu
- Verse le tout dans un plat rond beurré
- ouvre les prunes en 2 et enlève le noyau
- dispose les prunes dans le plat
- enfourne 40 à 45 min à 200°C
- saupoudre de sucre et laisse refroidir
- Bon appétit !

