

Clafoutis aux prunes



15 min



40 min



6 parts



Facile

Ingrédients

- 500 g de prunes
- 3 œufs
- 250 ml de lait
- 80 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Lavez, dénoyautez et coupez les prunes en deux.
3. Fouettez œufs, sucres, farine, sel puis le lait pour une pâte fluide.
4. Disposez les prunes dans un plat beurré, versez la pâte dessus.
5. Enfournez 35 à 40 min jusqu'à ce que le clafoutis soit doré et pris.



L'astuce du chef : Faites revenir les prunes 5 min à la poêle avec un peu de sucre pour éviter que le clafoutis ne rende trop d'eau.