

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

CLAFOUTIS AUX PRUNES JAUNES



INGRÉDIENTS :

- 500 g. de prunes jaunes
- 4 œufs
- 125 g. de farine
- 25 g. de beurre
- 30 cl de lait
- 100 g. de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin.

Faites préchauffer le four th. 6 (180 C°).

Lavez puis dénoyotez les prunes, coupez-les en quartiers. Disposez-les dans un plat à four beurré.

Saupoudrez de 40 g. de sucre en poudre.

Dans un saladier, battez les œufs avec les 60 g. restants de sucre et la pincée de sel. Mélangez-y la farine, puis délayez avec le lait.

Versez cette pâte fluide sur les prunes. Enfournier pour une cuisson de 40 min.