



Crumbles

Clafoutis aux pruneaux



45 min **10 min** **35 min** **0** **536**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

300 g **Pruneau(x)**
125 g **Farine**
125 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 cl **Lait entier**
10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du clafoutis

- 1 Beurrer le moule et y répartir les pruneaux.
- 2 Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, la farine et le lait. Fouetter bien afin d'obtenir une pâte lisse.
- 3 Verser cette préparation sur les pruneaux.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire cuire le clafoutis 30 à 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C (Th.6).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le clafoutis du four et laisser refroidir un peu.
- 2 Le clafoutis se déguste tiède ou froid.