

CLAFOUTIS AUX FRUITS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

- 600 g de fruits de saison
- 120 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 40 cl de lait
- 20 g de beurre doux
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation

- ◆ Beurrez un moule ou un plat à gratin. Préchauffez le four sur thermostat 6 (180°).
- ◆ Ebouillantez les fruits pendant 30 secondes. Pelez-les. Coupez-les en deux, puis retirez le noyau. Rangez-les ensuite dans le plat.
- ◆ Dans un saladier, versez la farine, les deux sucres, la pincée de sel. Incorporez les œufs, l'un après l'autre, puis délayez le mélange en versant le lait progressivement, toujours en tournant.
- ◆ Versez la pâte sur les fruits. Laissez cuire et dorer pendant 40 minutes.
- ◆ Sortez le gâteau du four. Saupoudrez de sucre glace. Servez, tiède ou froid.