



20 MIN



45 MIN



6 À 8 PARTS

# Le clafoutis aux prunes rouges

## Instructions

### Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 75 g de sucre glace (facultatif)
- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 400 ml de lait
- 6 prunes rouges
- 1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffe le four à 180 °C (th. 6) en mode chaleur tournante.
- Fais fondre le beurre au micro-ondes ou dans une petite casserole puis laisse-le tiédir.
- Dans un grand bol, fouette les œufs avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajoute la farine et la poudre d'amandes puis mélange pour obtenir une pâte bien lisse, sans grumeaux.
- Verse progressivement le lait puis incorpore le beurre fondu.
- Lave les prunes rouges puis coupe-les en quartiers.
- Dépose les morceaux de prunes dans un plat légèrement beurré.
- Verse l'appareil à clafoutis par-dessus puis enfourne pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- À la sortie du four, saupoudre de sucre vanillé puis laisse légèrement tiédir avant de déguster.



## Conservation :

Le clafoutis aux prunes rouges se conserve au réfrigérateur jusqu'à 3 jours dans une boîte hermétique, à température ambiante 1 journée maximum.