

# Clafoutis aux prunes

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 45 minutes

## Ingrédients:

- 150 g de farine
- 80 g de sucre
- 4 œufs
- 40 cl de lait Juste & Vendéen
- 1 pincée de sel
- 1 kg de prunes
- 1 cuillère à café de sucre

## Étapes:

- 1) Mélangez la farine, le sucre, la pincée de sel et les œufs.  
Puis ajoutez le lait afin d'obtenir une pâte onctueuse.
- 2) Dénoyautez les fruits et disposez-les dans un plat type gratin  
préalablement beurré.  
Recouvrez les fruits avec la pâte.
- 3) Faites cuire 45 minutes à 210°C (thermostat 7).
- 3) À la sortie du four, saupoudrez de sucre.  
Laissez refroidir et dégustez.