

Clafoutis aux prunes d'Aurélie

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 40 minutes

Ingrédients:

- 3 œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 110 g de farine
- 35 cl de lait Juste & Vendéen
- 1 cuillère à soupe de crème liquide semi-épaisse
- 30 g de beurre
- 600 g de prune reines-claude

Étapes:

- 1) Battez les œufs avec le sucre et ajoutez la farine petit à petit.
- 2) Ajouter le lait et la crème ainsi que le beurre fondu (quelques secondes au micro-ondes).
- 3) Coupez les prunes en deux et enlever le noyau. Disposez-les dans un plat beurré côté bombé au-dessus et nappez avec la préparation.
- 4) Enfournez à 200°C pendant environ 40 minutes (il faut qu'il soit un peu doré). À la sortie du four, saupoudrez de sucre et laissez refroidir.