



CLAFOUTIS AUX FRUITS

Préparation 15 minutes

Cuisson 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 6 c à soupe de farine
- 6 c à soupe de sucre
- 6 c à soupe de lait
- 6 c à soupe de beurre fondu ou huile
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- Matière grasse pour le moule
- 3 ou 4 fruits (pomme, poire, pêche...)
- Ou des fruits en boîte (abricot, ananas...)

PRÉPARATION

Dans un saladier mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter les œufs un à un

Ajouter le lait et le beurre fondu ou l'huile

Ajouter les fruits coupés en morceaux

Mettre la préparation dans un moule préalablement beurré

Saupoudrer d'un sachet de sucre vanillé

Mettre au four 180 ° environ 20 minutes