

Clafoutis aux prunes & lait d'amande

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- +/- 500g de prunes
- 4 œufs
- 60g de sucre + 20g sur les fruits
- 30g de maïzena
- 1/2 sachet de levure
- 35cl de lait d'amande
- 100g de poudre d'amandes



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une plaque aluminium et un plat à tarte en silicone.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Déposer votre plat à tarte sur une plaque aluminium.
- Laver les prunes et bien les essuyer.
- Les dénoyauter (facultatif).
- Fouetter les œufs avec les 60g de sucre.
- Incorporer la maïzena et la levure.
- Ajouter la poudre d'amandes.
- Délayer soigneusement avec le lait pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Disposer les fruits dans le plat à tarte.
- Les saupoudrer de 30g de sucre.
- Verser l'appareil sur les fruits.
- Cuire 30 à 35 minutes environ.
- Déguster tiède ou froid.

Bon appétit !