

CLAFOUTIS

Une recette pour les enfants de tous âges... ☺



Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 100g de farine
- 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 2 œufs battus en omelette
- ¼ l de lait
- beurre

Des fruits lavés, dénoyautés coupés en morceaux.

Préparation :

Mélanger (dans l'ordre...) la farine, le sucre, le sel, les œufs battus et le lait. Beurrer largement un moule à bords hauts. Y déposer les fruits préparés puis verser la pâte par dessus.

Mettre au four 30mn à 200°

Servir tiède, saupoudré de sucre à la cannelle ou vanillé...

Et, pourquoi pas... Accompagner d'une boule de glace à la vanille...

Mmmmh !!!

Déguster...

Et revenir vers moi
pour me dire si c'est bon...



[Mamie-Thé](#)

