



4 à 6 personnes



20 minutes



Facile

Côté cuisine

Clafoutis à la poêle

Ingrédients



200 à 250 g de fruits frais ou congelés
(abricots, prunes, fruits rouges...)



15 cl de lait



15 cl de crème liquide entière



80 g de farine



60 g de sucre en poudre + 1 cuillère



3 œufs



20 g de beurre



Parfum au choix:
fleur d'oranger, vanille, rhum...

Préparation

1

Préparer les fruits (lavés ou décongelés, dénoyautés si besoin, et coupés en deux si les fruits sont gros)



2

Battre les œufs avant de les incorporer



3

Préparer l'appareil à clafoutis : mélanger la farine et le sucre puis incorporer les œufs battus, le lait, la crème et le parfum.



4

Faire fondre le beurre dans la poêle puis revenir les fruits à feu doux.



5

Verser la préparation dans la poêle, bien répartir dans la poêle et laisser cuire 10 minutes, jusqu'à ce que cela se décolle comme une omelette.



6

Saupoudrer du sucre restant et servir sur un plat.



Infoplus

Un dessert léger pour profiter des fruits qui ne se conservent pas longtemps.