



## Clafoutis aux prunes (ou autres fruits: figes, poires...)

*Pour 4 personnes*

- 500 g de prunes
- 3 œufs
- 125 g de farine
- 1 pincée de levure backing
- 25 g de beurre
- 30 cl de lait
- 100 g de sucre

Laver et dénoyauter les prunes. Les couper en quartiers.

Disposer-les dans un plat à four beurré.

Saupoudrer de la moitié du sucre.

Dans une terrine, délayer la farine avec la levure, les œufs, le lait, le sucre restant.

Verser cette pâte fluide sur les prunes.

Cuire environ 40 minutes au four préchauffé à 180° (Th 6).

Servir le clafoutis tiède.

Pour plus d'onctuosité de la pâte, on peut ajouter 10 cl de crème fraîche liquide.

Ce clafoutis peut être réalisé avec d'autres fruits: cerises, poires, figes ou un mélange de figes et poires, ou un mélange de mangues et poires).



## Clafoutis met pruimen (of ander fruit: vijgen, peren...)

*Voor 4 personen*

- 500 g pruimen
- 3 eieren
- 125 g bloem
- 1 snufje bakpoeder
- 25 g boter
- 30 cl melk
- 100 g suiker

Was en ontpit de pruimen. Snijd ze in partjes.

Leg ze op een ingeboterde ovenschaal.

Besprenkel ze met de helft van de suiker.

Meng de bloem met het bakpoeder, de eieren, de melk en de resterende suiker in een aarden schotel.

Giet dit vloeibare deeg over de pruimen.

Ongeveer 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180° (stand 6).

Serveer de clafoutis als hij nog lauw is.

Heb je liever een smeuïger deeg, voeg dan nog 10 cl verse vloeibare room toe.

Deze clafoutis kan ook met ander fruit bereid worden. Probeer hem ook met kersen, peren, vijgen of een mengeling van vijgen en peren of wat dacht je van mango's en peren?