

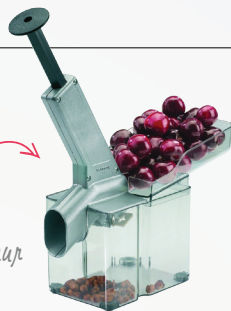
Clafoutis

Ingrédients

3 oeufs entiers
 80 gr de sucre
 1 càs de farine
 1 càs de maïzena
 125 ml de lait
 200 gr de fromage blanc
 Fruits (cerises ou prunes...)
 Beurre

*Si vous optez
 pour les cerises,
 munissez-vous
 d'un dénoyateur*

WESTMARK



Préparation

Préchauffez le four à 180C°.

Dans un saladier, mélangez les **oeufs** et le **sucre**.

Ajoutez la **farine** et la **maïzena** en mélangeant afin d'obtenir une pâte lisse.

Battez le **lait** et le **fromage blanc** puis ajoutez le mélange à la préparation.

Déposez la préparation dans un plat à tartes, légèrement **beurré** et ajoutez-y les **fruits** (cerises ou prunes...).

Enfournez le tout pendant 45 min.

Le conseil de Tati : Vous pouvez aussi optez pour une cuisson dans des petits ramequins. Diminuez alors le temps de cuisson.



*Testée et
 Approuvée !*