

Blog : <http://uneimagedela.canalblog.com/>

Catégorie : CUISINE – Idées recettes

MINI- CLAFOUTIS AUX PRUNES

400 gr de prunes
125 gr de farine
100 gr de sucre
4 œufs
40 gr de beurre
20 cl de lait
1 pincée de sel
1 cuillère à café d'arôme d'amende amère

Moule à 12 Muffins en silicone

Préchauffez le four à 210°C.

Mélangez la farine, le sucre, le sel. Incorporez les œufs un par un, le beurre puis le lait. Finissez par l'amende, et bien mélanger.

Mettre quelques prunes découpées dans chaque compartiment du moule, puis ajoutez la pâte. *Ne pas remplir à ras le bord.*

Faire cuire au four 15 min à 210°C puis baissez à 180°C pendant 25min.

Vérifiez la cuisson avec un couteau.

Laissez bien refroidir pour démouler correctement chaque clafoutis.

