

Clafoutis vanille & figues



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 4 à 6 personnes) :

- 410 g de lait concentré non sucré ½ écrémé
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 2 cs de farine
- 1 cs de vanille liquide
- 6 figues séchées



Clafoutis vanille & figues

✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre les œufs avec le lait concentré. Ajouter la farine et le sucre. Bien mélanger.

Verser la vanille liquide et mélanger de nouveau. Découper les figues en petits morceaux.

Beurrer et fariner un moule à manquer. Répartir les morceaux de figues dans le moule et verser l'appareil.

Faire cuire pendant 35 minutes à 180°C.

www.audalacuisine.com