

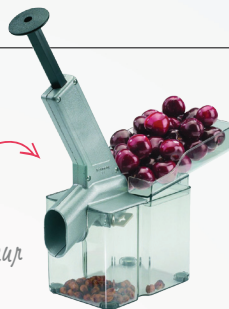
# Clafoutis

## 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.

*Testées et  
 Approuvées !*

