

## Clafoutis aux Reine-Claude

*Pour 6 personnes :*

- 600 g de Reine Claude
- 3 œufs entiers
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 50 g de farine
- Un zeste de citron
- 1 cuillerée à café de rhum (facultatif)
- Beurre et farine (pour le moule)



1. Peser et préparer tous les ingrédients.
2. Préchauffer le four à 175°.
3. Extraire le zeste d'un citron, l'émincer finement et le réserver.
4. Couper les prunes en deux, en ôter le noyau et les réserver.
5. Beurrer et fariner un moule à manqué.
6. Dans un saladier, mélanger les sucres avec les œufs.
7. Incorporer la farine.
8. Ajouter le lait, la crème, le rhum et le zeste de citron.
9. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
10. Disposer les prunes dans le fond moule.
11. Verser la préparation sur les prunes.
12. Faire cuire au four à 175° pendant une heure.
13. Laisser refroidir le clafoutis avant de le démouler.
14. Dégustez ! ...