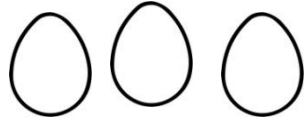


Clafoutis aux figues

Ingrédients :

• 3 œufs



• 60g de sucre



• 60g de farine



• 6 figues



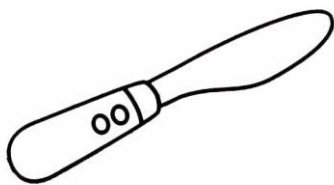
• 60cl de lait



• Une noix de beurre



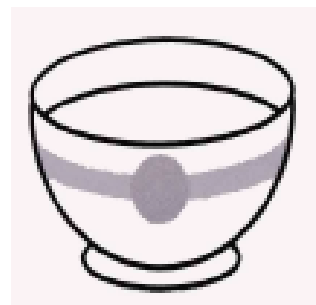
Matériel :



un couteau



un verre mesureur



un saladier



un fouet



un moule



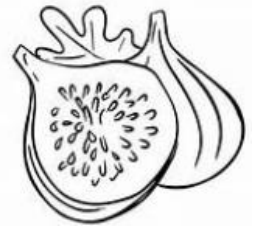
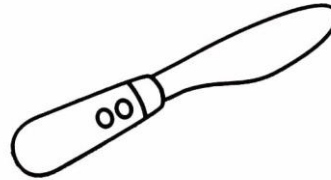
une cuillère

Préparation :

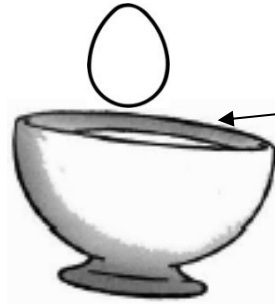
- Beurrer le moule.



- Couper les figes et les disposer dans le moule.



- Fouetter les œufs avec le sucre :



- Ajouter la farine puis le lait.



- Verser la préparation sur les figes.



- Faire cuire 30 minutes à 180°C.