



Clafoutis aux pêches



Ingrédients :

- 1 grosse boîte de pêches au sirop



- 5  à soupe de sucre en poudre



- 3  à soupe de farine



- 3 œufs 

- 1  de lait



- 30 g de beurre 

Préparation :

Découpez les pêches en petits morceaux. Beurrez un moule et disposez les morceaux de pêche dans le fond.

Mélangez les œufs, la farine, le sucre et le lait. Recouvrez les pêches avec la pâte.

Enfournez et laissez cuire 35 minutes à 180°. Saupoudrez de sucre avant de servir.