



Clafoutis aux pêches



Les ingrédients pour la pâte

- 500 g de pêches
- 125 g de farine
- 30 cl de lait
- 25 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs



Les ustensiles

- Un moule à gâteau
- un saladier
- une balance
- un fouet
- un couteau



Le déroulement

1. Beurrer le moule à gâteau.
2. Disposer les pêches coupées en petits morceaux au fond du plat.
3. Dans un saladier battre les œufs avec le sucre et le sel.
4. Ajouter la farine et mélanger avec le lait.
5. Verser la pâte sur les pêches.
6. Cuire 40 minutes à 180°C.
7. Bon appétit !

