



Clafoutis aux figues noires

11/06/2019 à 13h46

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 800g de figues noires congelées essuyées et coupées en deux
- 25 cl de lait demi écrémé
- 3 œufs de poules
- 120g de farine complète tamisée
- 40g ou moins de sucre semoule
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Mélangez dans l'ordre: la farine, les sucres, la levure;
- puis ajoutez les œufs et battez fermement pour avoir un appareil lisse qui n'aura de cette façon aucun grumeaux, enfin ajoutez le lait en dernier;
- Incorporez vos figues dans le moule antiadhésif, versez votre appareil;
- Enfournez à 210° pour 30 minutes.