

CLAFOUTIS AUX FLEURS DE FAUX ACACIAS



Facile



Bon marché

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 œufs
- 100g de farine
- 20cl de lait
- 60g de sucre
- 40g de beurre
- au moins 100g de fleurs sans les tiges



Recette

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un récipient, mettre farine, oeufs, beurre fondu et bien mélanger
3. Ajouter le sucre et le lait tout en continuant de délayer la préparation
4. Ajoutez enfin les fleurs bien égouttées de leur lavage
5. Versez la préparation dans un moule beurré, et fariné.
6. Faire cuire 15 à 20 minutes à 180°C. pour une texture fondante.

