

# La Marmite de Claude

## CLAFOUTIS AUX FRUITS

### **INGREDIENTS** ( pour 6 personnes)

*1 litre de lait  
125g de sucre  
250g de farine  
2 paquets de sucre vanille  
4 oeufs  
5 cl de rhum  
30g de beurre  
fraise ou poire ou pomme ou agrume  
ou framboise ou cerise ou prune ou .....*

### **RECETTE**

*Mettre le sucre dans un saladier, incorporer les oeufs un par un, en remuant avec une marquise, ainsi que la farine et le rhum.  
Délayer avec le lait très chaud.  
Préchauffer le four à 225° (four à chaleur tournante).  
Beurrer les moules ou ramequins, garnir le fond avec les fruits en petits morceaux.  
Recouvrir avec l'appareil.  
Faire cuire 30mn.  
Déguster tiède ou à température ambiante.*