



*Chez Bacchus*

*Gîte, Chambres et Table d'hôtes*

*La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »*

*Dessert*

*Clafoutis*

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 35 mn

**Repos :** 0 mn

**Temps total :** 50 mn

**Pour 6 personnes :**

- 100 g de beurre mou
- 100 g de farine
- 100 g de sucre cassonade
- 3 oeufs
- 300 g de lait
- 180 g de crème fraîche
- 1 c/s de rhum
- 1 kg de fruit

**Préparation :**

- Battre les œufs en omelette
- Ajouter le sucre et blanchir
- Ajouter la farine
- Ajouter le beurre
- Ajouter le lait
- Ajouter la crème fraîche
- Ajouter le rhum
- Verser dans un plat et Ajouter les fruits
- Cuire 35 mn à 180°

**Service :**

*En dessert froid ou chaud.*

