



## Clafoutis aux figues

Ingrédients pour 6 à 8  
personnes :  
10 figues fraîches  
50 gr de farine  
50 gr de poudre d'amande  
400 ml de lait  
4 œufs  
100 gr de sucre  
3 sachets de sucre vanillé  
(22,5g)  
50 gr d'amandes effilées

### Préparation :

Dans un bol, mélangez la farine et la poudre d'amande.

Incorporez les œufs puis les sucres et fouettez.

Ajoutez progressivement le lait pour ne pas former de grumeaux.

Préchauffez votre four à 210°C.

Lavez les figues. Coupez-les en quatre. Répartissez-les dans votre moule préalablement beurré.

Versez la pâte par-dessus. Parsemez d'amandes effilées.

Enfournez pour 30 à 40 min. Disposez un papier d'aluminium sur le dessus vers 25 min pour éviter que les figues ne brûlent.

Bon Profit!