

# Klafroutzi au ... fruits, pour le dessert

Il faut :



- un plat (à gratin - pas trop grand) qui va au four
- 500 g de fruits (fraises ou bananes ou pêches ou poires ou myrtilles ou framboises ou selon votre imagination)
- 2 œufs
- 60 g de beurre fondu
- 3 dl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de sucre
- 100 g de farine
- du sucre glace pour la décoration

20 min. de préparation + 30 minutes de cuisson  
Préchauffage du four à 180° en chaleur tournante



C'est parti :

- 1 – Couper les fruits en morceaux
- 2 – Mélanger tous les autres ingrédients ensemble
- 3 – Beurrer (=étaler du beurre) dans le plat pour éviter que ça colle
- 4 – Disposer les fruits coupés dans le plat
- 5 – Verser le mélange, par-dessus les fruits
- 6 – Enfourner (=mettre au four)
- 7 – Cuire 10 minutes à 180°
- 8 – Diminuer la température de 20°C et poursuivre la cuisson 20 min
- 9 – Sortir du four

Servir :

- Laisser refroidir
- Saupoudrer de sucre glace avant de servir
- Servir sur assiette - SE REGALER !!

Retrouvez + d'activités sur :

