

Clafoutis de floraline aux pêches

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 55 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| ✓ 1 grosse boîte de pêches au sirop | ✓ 50 cl de lait |
| ✓ 100 g de semoule "floraline" | ✓ 4 oeufs |
| ✓ 30 g de poudre d'amande | ✓ 30 g de beurre |
| ✓ 150 g de sucre en poudre | ✓ 1 sachet de sucre vanillé |
| | ✓ 1 pincée de sel |

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Bien égoutter les pêches. *Recettes de Caline*

Portez le lait à ébullition avec la pincée de sel et verser la semoule en pluie, mettre à feu doux et tout en remuant laisser cuire 5 min.

Hors du feu ajouter le beurre, laisser tiédir.

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment, ajouter la poudre d'amande puis la semoule tiède.

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré, disposer les oreillons de pêches, côté bombé au-dessus et mettre au four pendant 45 à 50 min

A la sortie du four, saupoudrez d'un sachet de sucre vanillé ou 1 cuil à soupe de sucre vanillé maison.

Laissez refroidir.

Bonne dégustation à toutes & tous !!