***Le clafoutis aux pêches (septembre 2018)***

***Ingrédients:***

* Une grosse boîte de pêches au sirop (ou des pêches fraîches)
* 100g de farine
* 150g de sucre
* 3 oeufs
* 250ml de lait demi-écrémé
* 2 sachets de sucre vanillé

***Préparation:***

* Préchauffez votre four à 180°c
* Battre le sucre et les oeufs
* Ajoutez la farine puis le lait
* Beurrez et farinez un plat à tarte
* Déposez les demi-pêches sur le plat à tarte (côté bombé sur le haut)
* Versez la préparation sur les pêches
* Saupoudrez de sucre vanillé
* Enfournez pendant 30 à 40min selon votre four
* Réservez au frais en attendant la dégustation 