

Flamusse aux prunes

Ingrédients :

4 à 6 belles prunes

4 œufs.

25 cl de lait

80g de raisins secs

75g de sucre

50g de farine

1 sachet de sucre

vanillé

4 cuillère à soupe de rhum

15g de beurre

1 cuillère à café rase de levure chimique



Préchauffez le four à 180°C. Réhydratez les raisins dans le rhum. Lavez et dénoyautez les prunes, et coupez-les en quartiers un peu épais. Répartissez-les dans un plat à four beurré. Parsemez de raisins. Battez les œufs avec le sucre, le sucre vanillé, la levure et la farine. Délayez avec le lait. Versez sur les prunes et enfournez 25 min.

Nota : les prunes peuvent être remplacées par des poires.