



## Clafoutis pruneaux et chocolat



25 cl de lait entier  
25 cl de crème liquide  
2œufs + 2 jaunes  
60 g de Maïzena  
1 c. à s. d' extrait de vanille  
50 g de sucre semoule  
50 g de vergeoise brune (ou de cassonade)  
30 g de sucre glace  
250 g de pruneaux, dénoyautés et coupés en deux  
100 g de chocolat noir haché ou de pépites de chocolat  
1 pincée de sel  
Pour le moule: 20 g de beurre fondu et une cuillerée à soupe de cassonade

Préchauffez le four à 200°.

Mélangez dans un saladier la crème liquide et le lait. Ajoutez les œufs en tiers et les jaunes et fouettez.

Incorporez la maïzena, le sucre semoule, la vergeoise, l'extrait de vanille, continuez à fouetter.

Beurrez le moule et saupoudrez-le de cassonade en le répartissant bien sur le fond et les bords.

Déposez dessus les pruneaux et les pépites de chocolat.

Versez l'appareil à clafoutis.

Enfournez pour 30 à 35 mn.