**CLAFOUTIS AUX MANGUES**

Préparation : 10mn

Cuisson : 45mn

**Pour 6 personnes**

**2 mangues 4 œufs 150g de sucre + 2 cuillères à soupe**

**2 cuillères à soupe de farine**

**20 cl de crème liquide**

**1 cuillère à café de vanille liquide**

**1 noix de beurre**

**Préchauffez** le four à th 5 (150°). Beurrez un moule en porcelaineou 6 petits et saupoudrez-les avec les 2 cuillères à soupe de sucre. Pelez les mangues, retirez le gros noyau et coupez la chair en dés.

**Mélangez** les œufs entiers, le sucre, la farine, la crème et la vanille en fouettant (vous pouvez réaliser cette opération au mixeur). Mettez les dés de mangue dans le ou les plats, versez la préparation dessus et enfournez pour 45mn à 1h (selon la dimension des moules).

**Laissez tiédir** avant de servir dans le plat de cuisson.

(Dans cette recette vous pouvez remplacer les mangues par des kiwis)