



Clafoutis à la framboise



Les ingrédients



Pour 6 personnes:

- 25g de beurre mou
- 1 paquet de sucre vanillé
- 400g de framboise
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 125g de sucre en poudre
- 250ml de crème épaisse
- 25g de farine
- 60g de maïzena
- 200ml de lait entier



La préparation



1. Faites préchauffer le four à 160 ou 180°C. Sans la grille
2. A l'aide d'un pinceau, étaler le beurre mou dans le moule en silicone, saupoudrer de sucre vanillé, verser les framboises et poser le moule sur la grille froide du four
3. Dans un saladier, mélanger bien les œufs entiers et les jaunes avec le sucre.
4. Ajouter la crème, la farine et la maïzena et mélanger.
5. Verser le lait entier et continuer de mélanger.
6. Verser la préparation sur les framboises et faire cuire pendant 50 min à 190°C.
7. Laisser complètement refroidir avant de démouler et de déguster.

<http://macaronsalachartreuse.com/>

