

Clafoutis aux framboises et mascarpone



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 250 g de mascarpone
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- 70 g de sucre
- 60 g de farine
- 15 g de poudre d'amandes
- 1 c à café de zeste de citron (non traité)
- 24 framboises fraîches ou surgelées
- Beurre + sucre semoule (cuisson)

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Fouettez l'œuf avec le sucre.

Ajoutez la farine tamisée, le zeste de citron et la poudre d'amandes.

Incorporez le mascarpone.

Délayez avec le lait.

Beurrez des petits plats à four ou un grand plat de 20 cm.

Saupoudrez de sucre semoule.

Répartissez les framboises fraîches ou surgelées. Vous pouvez en mettre plus que moi.

Recouvrez les framboises avec l'appareil à base de mascarpone.

Glissez au four pour 30 minutes.

Laissez refroidir avant de réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.