

CLAFOUTIS

Dans le bol du mixer, verser :

16 cuillérées à soupe bombées (250 g) de sucre pour un clafoutis aux abricots (15 soit 240 g pour un clafoutis aux cerises)

4 cuillérées à soupe (50 g) de farine

1/2 sachet de levure

125 g de poudre d'amandes

4 œufs.

500 mL de crème fraîche (ou 1/2 L de lait et 120 g de beurre fondu).

Lorsque la pâte est bien homogène, la verser dans le(s) moule(s).

Mettre les fruits coupés en petits morceaux avant ou après dans le(les) moule(s)*.

Cuisson, thermostat 6 : 20 à 40 minutes selon la taille du(des) moule(s).

*On peut poêler les fruits dans un peu de beurre avec un peu de sucre

Remarque : le clafoutis est meilleur avec la crème fraîche !