

# CLAFOUTIS CASSIS & NOUGAT

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 à 40 min



- 350 g de cassis frais (ou surgelés hors saison)**
- 100 g de nougat tendre**
- 60 g de Maïzena**
- 140 g de sucre blond de canne**
- 1 pincée de sel**
- 3 œufs entiers**
- 100 g de Mascarpone**
- 20 cl de crème liquide**
- 10 cl de lait**
- 1 cuillère à soupe de Cointreau que je n'avais pas**
- 1 sachet de sucre vanillé**

- 1 Laver et égoutter les cassis.
- 2 Couper le nougat en petits morceaux.
- 3 Beurrer un plat de 20 x 30 cm et le saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre blond de canne. Y étaler les fruits et le nougat.
- 4 Préchauffer le four à 200°C soit th 6-7.
- 5 Dans un grand bol, mélanger la Maïzena, le reste de sucre blond de canne et le sel.
- 6 Battre les œufs et les ajouter au mélange précédent, mélanger peu à peu puis ajouter le Mascarpone détendu avec la crème liquide et le lait pour obtenir une pâte fluide.
- 7 Verser délicatement cette pâte sur les fruits.
- 8 Faire cuire au four pendant 35 à 40 min.
- 9 Servir tiède ou froid.