



## Clafoutis moelleux aux fraises et au basilic



### ***FACILE ET BON MARCHÉ***

Préparation : 20 min - Cuisson : 18 à 20 min

### ***INGREDIENTS (pour 6 mini cocottes)***

- 450 g de fraises
- 2 œufs
- 2 dl de crème liquide
- 1 dl de lait
- 40 g de farine
- 40 g de cassonade
- 2 cl de kirsch
- beurre
- 10 feuilles de basilic

### ***PREPARATION***

- Lavez et coupez les fraises en 2. Beurrez les cocottes. Répartissez les fraises. Préchauffez le four à 18°C.
- Placez dans la cuve du batteur la crème avec le lait, les œufs la farine, 30 g de cassonade et le kirsch. Mélangez, vous devez obtenir un flan homogène.
- Emincez finement le basilic et incorporez-le au flan.
- Versez le flan directement sur les fraises. Saupoudrez avec le reste de cassonade.
- Faites cuire 18 à 20 min.
- Servez les clafoutis encore tièdes.

