

Clafoutis aux framboises



Alors que les framboises se font à profusion car nous sommes dans la belle saison de ce fruit gorgé de gourmandise et pour changer du traditionnel clafoutis aux cerises, j'opte pour un tout aussi gourmand aux framboises ! Un délicieux clafoutis bien fondant, moelleux et bien sûr les framboises sont du jardin et mes framboises viennent de la côte d'Azur ! Le clafoutis n'est pas du tout acide, il est sucré comme il faut, le goût des framboises est vraiment délicieux, c'était un régal qui a énormément plus !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

400g de framboises

20cl de lait

200g de crème fraîche épaisse allégée

60g de farine

2 oeufs entiers + 2 jaunes

125g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Du beurre pour le moule

1 pincée de sel

Sucre glace

Préparation:

Étalez les framboises sur une feuille de cuisson et saupoudrez-les de 25g de sucre.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Beurrez un plat à four. Répartissez dedans les framboises en une seule couche.

Dans un saladier, versez la farine et ajoutez-y le reste de sucre, le sachet de sucre vanillé et la pincée de sel.

Battez les oeufs entiers et les jaunes d'oeufs en omelette dans un bol, versez-les sur le mélange farine-sucre et mélangez bien l'ensemble.

Ajoutez alors le lait et la crème fraîche et mélangez de nouveau. Versez cette préparation sur les framboises. Enfournez le plat pour environ 35min.

Laissez tiédir le clafoutis puis saupoudrez-le de sucre glace.

Dégustez tiède ou froid.