

Clafoutis aux mûres



Ingrédients :

400 g de mûres
40 cl de lait concentré non sucré
60 g de poudre d'amande
150 g de sucre
3 oeufs
3 belles càs de farine
1 sachet de sucre vanillé

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la farine et la poudre d'amande. Fouettez en ajoutant le lait.

Préchauffez le four Th 7 (200°)

Versez le mélange dans un plat à gratin chemisé de papier sulfurisé.

Répartissez les mûres dans le plat et enfournez 30 mn.

A la sortie du four saupoudrez le sachet de sucre vanillé sur le dessus. Laissez refroidir avant de servir.