Crumbles

Clafoutis à la framboise

1h	15 min	45 min	0	382
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le clafoutis

- 500 g **Framboise**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 150 g **Sucre vanillé**
- 80 g **Farine**
- 300 ml **Crème fraîche épaisse**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de l'appareil à clafoutis

1. Préchauffé le four à 160°C (Th.5-6).
2. Blanchir les oeufs et le jaune d'oeuf avec le sucre.
3. Ajouter la crème et l'extrait de vanille, mélanger.
4. Ajouter enfin la farine tamisée et mélanger.

Étape 2

Cuisson du clafoutis

1. Beurrer généreusement un plat allant au four.
2. Disposer les framboises dans le fond du plat et verser l'appareil à clafoutis.
3. Enfourner pour 45 minutes dans un four préchauffé à 160°C (Th.5-6).

Étape 3

Dressage

1. Sortir le clafoutis du four et laisser refroidir un peu.
2. Déguster tiède ou froid.