



Crumbles

Clafoutis aux mûres et aux amandes



45 min **15 min** **30 min** **0** **554**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation de l'appareil à clafoutis

- 1 Dans un saladier, casser les œufs entiers.
- 2 Blanchir les oeufs avec le jaune d'oeuf supplémentaire et le sucre.
- 3 Ajouter la crème ainsi que la poudre d'amande et mélanger.
- 4 Ajouter enfin la farine tamisée et mélanger.
- 5 Le mélange doit être bien lisse.

500 g **Mûre(s)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
150 g **Sucre semoule**
80 g **Farine**
500 ml **Crème fraîche épaisse**
2 c. à soupe **Amande(s) en poudre**
50 g **Amande(s) effilée(s)**
1 **Beurre**

Étape 2

Cuisson du clafoutis

- 1 Beurrer généreusement des petits ramequins.
- 2 Disposer les mûres dans le fond du plat et verser l'appareil à clafoutis.
- 3 Saupoudrer d'amandes effilées.
- 4 Enfourner 30 minutes dans un four préchauffé à 160°C (Th.5-6).

Étape 3

Dressage

1 Sortir le clafoutis du four. Servir tiède ou froid.