

CLAFOUTIS AUX MÛRES, POUDRE D'AMANDE ET FLEURS DE SUREAU



Ingrédients pour 4 gourmands

Ingrédient	Quantité
Mûres	550 gr
Poudre d'amande	4 cuillères à soupe
Lait	300 ml
Fleurs de sureau noir	3 ombelles
farine	70 gr
sucré	40 gr
Oeufs	3
Beurre	(graissier le plat)

Préparation

1. Faire infuser 24h à l'avance les fleurs de sureau séchées dans le lait. Filtrer le lait dans une étamine.

2. Préchauffer le four à 180°C et beurrer le plat de cuisson.

3. Déposer les mûres dans le plat et les saupoudrer de la poudre d'amande.

4. Dans un autre plat, mélanger les œufs et le sucre, incorporer la farine tamisée de façon à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Verser le lait doucement tout en mélangeant jusqu'à ce que la pâte soit bien homogénéisée. Verser la pâte sur les fruits.

5. Faire cuire pendant 20 à 30 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
