

# CLAFOUTIS AUX MÛRES, POUDDRE D'AMANDE ET FLEURS DE SUREAU



## Ingrédients pour 4 gourmands

Ingrédient	Quantité
Mûres	250 à 300 gr
Poudre d'amande	4 cuillères à soupe
Lait	300 ml
Fleurs de sureau noir	3 ombelles
farine	70 gr
sucre	40 gr
Oeufs	3
Beurre	(graisser 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.  
\_\_\_\_\_

