



Clafoutis à la bière et aux raisins



On fait bien des [crêpes à la bière](#), alors pourquoi pas un clafoutis à la bière ? Pour cette recette, j'utilise la même bière celle que pour les [cakes](#), [pain](#), [gaufres](#) et [brownies](#) : la Guinness, une bière brune au goût légèrement caramélisé et caféiné qui se prête bien aux desserts.

Ingrédients (pour 8 parts) :

- 2 grosses grappes de raisin (blanc ou noir)
- 200 ml de bière brune (type Guinness)
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 ml de crème fraîche
- 100 g de farine de blé T 65
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Laver les grappes de raisin et les égrainer. Il n'est pas nécessaire de retirer les pépins et la peau.

Fouetter les oeufs entiers avec le sucre et la pincée de sel. Ajouter progressivement la farine, délayer avec la crème fraîche puis la bière. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

Répartir les grains de raisins dans un plat à four, verser par dessus la pâte.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.

Le 06 Novembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/11/06/index.html>