

Clafoutis framboises

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Version numéro 1 de mes recettes de clafoutis avec de la crème, en voici un très fin et parfumé avec des framboises au lieu des classiques cerises.

Ingrédients :

- * 500 g de framboises
- * 4 oeufs
- * 150g de sucre + pour le plat
- * 20cl de crème liquide entière
- * 2 cuillerées à soupe de farine
- * 1 cuillerée à soupe de vanille liquide
- * 1 cuillerée à soupe de rhum
arrangé framboises (ou rhum blanc).
- * beurre pour le plat



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre. Bien mélanger.

Ajouter la crème, la farine, la vanille et le rhum. Bien mélanger.

Beurrer le moule et saupoudrer le fond de sucre. Y déposer les cerises.

Verser délicatement dessus la préparation.

Enfourner à four chaud pendant 40 minutes à 180°C.

Servir tiède ou froid.

Astuces :

Lorsque c'est la saison des framboises, je les congèle lavées et séchées.

Si j'utilise mes framboises congelées pour cette recette, je les mets décongelées tranquillement dans une passoire avec une assiette dessous (pour récupérer le jus), la veille au frigo.

J'utilise un plat à gratin de 20x30. Mais si vous aimez les pâtes "épaisses", mettez dans un plat plus petit.

En général, le jour même on le mange tiède et on déguste le reste froid le lendemain...