

Clafouti aux petits fruits rouges

par COMMUNAUTÉ

Quantité : **6 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **55 min**Préparation **10 min**Cuisson **45 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

750 ml (3 tasses) de fruits rouges congelés

250 ml (1 tasse) de crème sure

2 oeufs

90 ml (6 c. à soupe) de farine

90 ml (6 c. à soupe) de sucre

90 ml (6 c. à soupe) de lait

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Bon à savoir !

Utiliser des fruits encore congelés permet qu'ils restent fermes à la cuisson. Se mange tiède ou froid. Les quantités se changent très facilement selon la grandeur du plat et la quantité de fruits. Se cuit également en portions individuelles dans des petits pots.

Préparation

1. Faire chauffer le four à 390°F (200°C)
2. Déposer les fruits encore congelés dans un plat qui va au four en pyrex carré.
3. Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients. Ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille.
4. Verser la préparation sur les fruits.
5. Cuire au four pendant 45 minutes.
6. Saupoudrer légèrement de sucre à la sortie du four.
7. Laisser refroidir avant de servir.

PUBLICITÉ

Nutrition

-  Sans sésame  Sans moutarde  Sans fruits
 Sans arachides  Sans noix  Sans poisson