

Clafoutis au cocktail de fruits rouges



Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn environ

Les ingrédients pour 6 personnes :

25 cl de crème liquide
25 cl de lait
150 g de sucre semoule
2 oeufs entiers+ 2 jaunes
60 g de maïzena
2 sachets de sucre vanillé
1 pincée de sel fin
70 g de myrtilles
70 g de mûres
70 g de framboises
70 g de groseilles
70 g fraises

Pour le moule : Beurre et sucre

Beurrer et sucrer le plat (pour sucrer le plat après l'avoir beurré, mettre du sucre et le faire aller sur toute la surface du moule pour le tapisser entièrement puis jeter l'excédent de sucre). Répartir tous les fruits dans le plat.

Dans un saladier mettre la maïzena, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter les oeufs battus à la fourchette et mélanger peu à peu. Ajouter ensuite la crème fraîche puis le lait. Mixer le tout 10 s pour obtenir une pâte fluide. Verser la pâte dans le plat sur les fruits en faisant attention que les fruits soient bien répartis et cuire à four préchauffé à 180° pendant 40 mn environ (à adapter en fonction du four).

Servir tiède ou froid (froid de préférence à température ambiante).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>