

Clafouti framboise-pistache

- 1 yaourt
- 25 cl de lait
- 70 g de sucre
- 2 oeufs
- 70 g de farine
- 200 g de framboises
- 1 cc de pâte de pistache



--> Délayer la pâte de pistache dans un peu de lait tiédi. Verser la farine et le sucre dans un saladier, creuser un puits et incorporer une partie du lait en remuant pour obtenir une pâte épaisse. Ajouter les œufs puis le yaourt et bien mélanger.

Répartir les framboises dans un plat à gratin, verser l'appareil et cuire 40mn à 180°C.

Bon appétit !!

