



CLAFOUTI EXPRESS

Pour 4 personnes :2 oeufs, 20 cl de crème fraîche liquide entière, 60 grs de sucre, 50 grs de farine, 50 grs de poudre d'amandes, 30 grs de beurre fondu + un peu pour les moules, 250 grs de fraises (ou autre fruit au choix) quelques amandes effilées

Faire fondre 30 grs de beurre. Rincer et éponger les fraises, les couper en 2 ou en 4 selon grosseur et les placer dans des petits moules en porcelaine à feu légèrement beurrés.

Dans un mixer, un blender ou un saladier, mixer ou fouetter les oeufs, la crème, le sucre, la farine la poudre d'amandes, ajouter le beurre fondu et mixer encore. Verser la préparation sur les fruits et éparpiller sur le dessus quelques amandes effilées :

Glisser au four préchauffé à 160° pendant 40 mn. Déguster tiède ou froid selon les goûts.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com