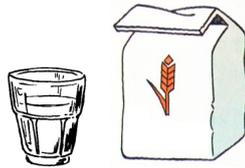


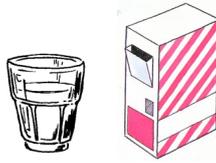
Recette du clafoutis aux raisins

Ingrédients:

- 1 petit verre de farine



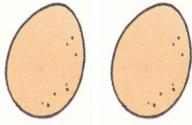
- 1 petit verre de sucre



- 1 sachet de sucre vanillé



- 2 œufs



- une petite brique de lait individuelle de 25 cl



- 3 grappes de raisins blancs et noirs



- un peu de beurre pour le moule



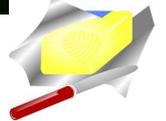
1/ Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sucre vanillé. Creuser un puits au milieu et casser les œufs dedans.



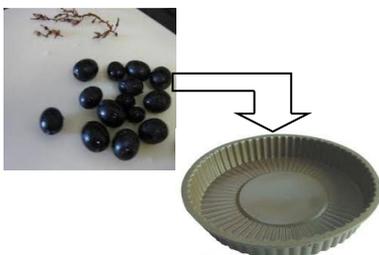
2/ Mélanger puis ajouter le lait petit à petit. Tourner à chaque fois.



3/ Beurrer le moule.



4/ Égrener les raisins propres. Les mettre dans le moule.



5/ Verser la pâte dessus.



6/ Faire cuire au four 30 minutes à thermostat 6.

