

Clafoutis aux fraises



Ingrédients:

- 1 petit bol de fraise
- 35 gr de beurre (à 41 % de mg pour moi)
- 300 ml de lait demi-écrémé
- 4 œufs (à température ambiante)
- 100 gr de sucre en poudre
- 92 gr de farine
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour 8 personnes

7 points par pers

La recette

- Faire fondre le beurre quelques secondes au four à micro-ondes, réserver.
- Laver les fraises, les équeutées, les couper et les mettre sur du papier absorbant afin d'absorber tout le liquide.
- Faire chauffer le lait et le beurre fondu un court instant, le lait doit être tiède et non bouillant.
- Battre les œufs et le sucre (je me suis servie de mon Kitchen'aid, environ 2 minutes à vitesse moyenne à élevée). Le mélange doit avoir doublé de volume et avoir blanchi. Ajouter ensuite le lait puis incorporer la farine petit à petit.
- Préchauffer votre four à 200°.
- Versez votre pâte dans votre moule. Ajouter les fraises et le sucre vanillé
- Enfourner pour 30 minutes.
- Une fois votre clafoutis cuit, le sortir du four, le laisser complètement refroidir dans le moule. Couvrir d'une assiette et mettre au frais pendant au moins deux heures avant de le démouler et de le déguster.