

CLAFOUTIS AUX RAISINS BLANCS

Pour 6 personnes:

*400g de raisins blancs, 100g de sucre, 100g de beurre mou, 60g de farine,
2 œufs, 10cl de lait, 1càs de rhum, 1 cuillère à soupe de cannelle.*

Préchauffez le four 180 °C, lavez et égrappez les raisins, dans un saladier, battez le beurre mou et le sucre puis ajoutez farine, les œufs, versez le rhum, le lait, la cannelle puis mélangez, dans un plat allant au four, répartissez les raisins puis versez la préparation, enfournez 30mn et dégustez froid

