

CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (6 parts)

- 80g Farine
- 20g Maïzena > 3 Oeufs
- 70g Sucre en poudre ou 6 stick canderel (6g)
- 60g Amande en poudre
- 1 CS Extrait de vanille > 270g Lait Ecrémé
- 300g Framboises > 1 Sachet de Sucre Vanillé

Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mélanger la farine, la maïzena, les sticks canderel ou le sucre et la poudre d'amande (Thermomix : 30 Sec / Vit 3)
- > Ajouter le lait (et le jus des framboises décongelées >> facultatif) > Mélanger (Thermomix : 30 Sec / Vit 3)
- > Ajouter les oeufs et l'extrait de vanille > Mélanger (Thermomix : 20 Sec / Vit 4)
- > Verser la préparation dans des ramequins
- > Mettre les framboises dans chaque ramequin
- > Enfourner 35min à 180°C
- > Verser le sucre vanillé sur chaque ramequin