Clafoutis fraises-amande

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 ou 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

250 g de fraises (j'en compte un peu plus)

1 c à c d'extrait d'amande amère

2 c à c de zestes fins de citron vert

4 oeufs

150 g de sucre roux

70 g de farine

20 cl de crème liquide

20 cl de lait

20 g de beurre pour le moule

Dans un saladier fouetter les oeufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la farine, fouetter, puis mettre le lait, la crème, les zestes de citron vert et l'extrait d'amande amère. Bien mélanger.

Couper les fraises en 2 ou 4 selon leur grosseur. Beurrer un plat à gratin ou des petits ramequins et répartir les fraises dans le fond. Verser dessus le mélange. Cuire 25 mn environ à four préchauffer à 200° pour les ramequins et 40 mn environ pour un grand plat à gratin (temps de cuisson à adapter en fonction du four).

Servir tiède ou froid.

Attention au dosage de l'extrait d'amande amère, il faut le doser avec parcimonie, mieux vaut un peu moins qu'un peu trop.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>