

CLAFOUTIS FRAISES, FRAMBOISES ET FARINE DE SARRASIN

Pour 6 sarrasin-gourmands

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 à 40 min

Pour un moule de 20 x 30 cm



200 g de fraises

200 g de framboises

60 g de farine de sarrasin

160 g de sucre blond de canne

1 pincée de sel

4 œufs

25 cl de crème liquide (voire une partie en beurre salé)

20 cl de lait

1 noix de beurre (salé pour moi) + 1 cuillère à soupe de sucre blond pour le moule

- 1 Laver et sécher les fraises. Les équeuter. Les couper en deux voire en quatre pour les plus grosses.
- 2 Beurrer et sucrer le moule et répartir les fruits sur le fond.
- 3 Allumer le four à 200°C soit th 6-7.
- 4 Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs battus, mélanger peu à peu puis ajouter la crème liquide et enfin le lait pour obtenir une pâte fluide.
- 5 Verser délicatement sur les fruits.
- 6 Faire cuire pendant 35 à 40 min.
- 7 Servir tiède ou froid.