

CLAFOUTIS AUX MURES

RECETTE N°5843

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 2 c à soupe de farine
- 1 dl de crème fraîche
- 1/2 litre de lait
- 250 g de mûres

MATERIELS INDISPENSABLES

- bol à pâtisserie
- fouet
- passoire
- plat à four
- verre doseur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Battez les oeufs entiers avec le sucre, la farine et la crème.
02. Versez peu à peu le lait.
03. Nettoyez les mûres.
04. Étalez-les dans le fond d'un plat en porcelaine à feu ou en Pyrex.
05. Versez par-dessus la crème préparée.
06. Faites cuire à four chaud préchauffé (200 °C) pendant 30 minutes.
07. Baissez un peu l'intensité de la chaleur à mi-cuisson.
08. Laissez refroidir.

NOTES PERSONNELLES
