

CLAFOUTIS AU RAISIN

RECETTE N°8696

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 1/4 litre de lait
- 750 g de raisin noir
- 20 g de beurre pour le moule
- 2 c à soupe de cognac (facultatif)
- sucre glace à volonté

MATERIELS INDISPENSABLES

- terrine
- fouet
- plat à four
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Versez la farine en fontaine dans une terrine.
02. Cassez les oeufs au centre.
03. Incorporez-les progressivement ainsi que le sucre et le beurre fondu.
04. Délayez avec le lait tiède.
05. Égrenez, lavez et séchez les raisins.
06. Beurrez un plat en porcelaine ou en pyrex allant au four et à la table.
07. Répartissez les raisins dans le fond.
08. Aspergez-les à volonté de cognac.
09. Versez la pâte préparée par-dessus.
10. Faites cuire 35 minutes à four chaud (220°C).
11. Servez tiède de préférence, dans le plat de cuisson.

NOTES PERSONNELLES
