

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Clafoutis aux myrtilles



Ingrédients

54 g de farine

60 g de sucre

120 g d'œufs

80 ml de lait

80 ml de crème

8 g de beurre

6 g de sucre vanillé

225 g de myrtilles

Mise en place

1. Préchauffez le four sur thermostat 6 (180 °C).
2. Beurrez un plat.
3. Tamisez la farine et la pincée de sel au-dessus d'un grand bol.
4. Incorporez-y les œufs entiers battus en omelette, ajoutez le sucre.
5. Délayez le mélange en versant progressivement le lait, la crème et le beurre fondu.
6. Mélangez au fouet pour obtenir une sorte de pâte à crêpes lisse et épaisse.
7. Répartissez les myrtilles dans le plat.
8. Versez-y la pâte.
9. Laissez cuire 45 min à 180°, jusqu'à ce que le clafoutis devienne gonflé et doré.

Bon appétit !
Pierre-Yves Grayo