



Clafoutis aux framboises

31/05/2016 à 09h51

Par [Dr Christian Leclerc](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 300 g de framboises
- 3 œufs
- 30 g de sucre
- 90 g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie de fruit

Préparation :

- Dans une jatte, mélangez au fouet les œufs, le sucre, la crème fraîche, et ajoutez l'eau de vie;
- Dans un moule bien beurré, saupoudrez de sucre et dispersez les framboises;
- Versez le mélange du clafoutis;
- Faites cuire 20 minutes au four à chaleur tournante à 180°C.