

## CLAFOUTIS AUX RAISINS



FACILE

PREPARATION : 30 MIN

CUISSON : 45 MIN

### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

500g de raisin ; 100g de farine ; 150g de sucre ; 1/2 sachet de levure chimique ; 4 œufs ; 50g de beurre fondu ; 12,5cl de lait

### PREPARATION :

Lavez les raisins et égrenez-les. Faites-les sécher. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Faites une fontaine, mettez-y les jaunes puis ajoutez le beurre fondu. Ajoutez le lait : la pâte doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les à la pâte. Versez la pâte dans un plat en terre largement beurré, d'environ 24 cm de diamètre. Répartissez les raisins sur le dessus ; ils s'enfoncent d'eux-mêmes dans la pâte. Faites cuire au four à thermostat 6 (190°C).

**BONNE DEGUSTATION !**