

Clafoutis aux mûres

(Pour 6 ramequins)

500 g de mûres

25 g de beurre

3 œufs

60g de sucre de canne

60g de farine

20 cl de lait

Beurrer généreusement les ramequins, répartir les mûres en couches selon la hauteur du moule.

Faire fondre le beurre jusqu'à qu'il prenne une belle couleur noisette.

Fouetter les œufs avec le sucre.

Ajouter la farine, puis le lait.

Donner un coup de mixeur plongeant et verser le beurre dans la pâte.

Répartir la pâte dans les ramequins en gardant à l'esprit que cette dernière va légèrement gonfler à la cuisson.

Cuire à 180° chaleur tournante dans un four préchauffé pendant 15 à 20 minutes pour des ramequins plats comme ceux sur la photo.

Ajouter une dizaine de minute pour des ramequins et une vingtaine de minutes pour un plat à gratin.

Laisser refroidir quelques minutes, saupoudrer de sucre glace et servez aussitôt.

Vous pouvez très bien préparer la pâte un peu en avance et cuire les clafoutis à la dernière minute.

Redonnez juste un coup de mixeur plongeant avant de verser l'appareil sur les fruits.