

17 avril 2013

# Clafouti de raisins aux cranberries

- \* 450 g de raisins blancs sans pépins
- \* Cranberries (canneberges) séchées
- \* 100 g de farine
- \* 40 cl de lait
- \* 4 œufs
- \* 150 g de sucre semoule
- \* 1 gousse de vanille
- \* 1 noisette de beurre

Beurrer un moule à tarte

Préchauffer le four à 180°

Verser la farine dans un saladier et casser les œufs entiers dans un puits.

Ajouter le sucre et la vanille.

Fouetter le tout et verser peu à peu le lait.

On obtient une pâte lisse.

Egrainer les raisins. Les laver et les sécher.

Disposer les grains au fond du moule, répartir quelques cranberries .

Verser la pâte par-dessus.

Mettre à cuire au four.

Faire cuire 40 minutes.

Participants:      Elsa  
Empe                Anne-Lise  
Marilys            Johanna  
Khokha            Loreline  
Laura                Fariha  
Luc  
Martine  
Catherine  
Suzanne  
Véronique  
Sophie  
Nathalie-Sophie  
Malika  
Olivier  
Aurélié

