

La recette de Geneviève



Clafoutis marbré au coulis de framboises

Recette pour 4 personnes :

1 Ingrédients : 3 œufs ; 60 g de beurre ; 45 g + 115 g de sucre en poudre ; 120 g de farine ; 150 g de framboises (fraîches ou surgelées) ; 30 cl de lait ; Beurre et farine pour le moule.

2 Opérations :

- Porter à ébullition les framboises avec les 45 g de sucre, puis laisser cuire à feu doux 5 à 10 minutes jusqu'à épaissement du sirop.
- Tamiser ce mélange à travers une passoire fine. Réserver.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire fondre le beurre.
- Beurrer et fariner le moule.
- Fouetter les œufs et le reste de sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter la farine tamisée, mélanger soigneusement.
- Verser le beurre fondu, puis le lait. Bien mélanger.
- Remplir le moule, et verser petit à petit le coulis de framboise pour marbrer la pâte.
- Cuire 30 à 35 minutes.
- Refroidir complètement avant de servir.

