

COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Verser dans un saladier la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la poudre d'amandes. Mélanger un peu.

Ajouter un à un les oeufs au milieu en fouettant pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Tout ça, au fouet électrique ou à la main. C'est vous qui voyez.

Incorporer le lait. On obtient une pâte liquide. Très liquide même. C'est normal, puisque qu'au final, le clafoutis se fait avec une sorte de pâte à crêpe.

Beurrer et fariner un moule à manqué avec des bords assez hauts, puisque pendant la cuisson, ça gonfle. Alors si vous voulez pas que ça déborde de partout dans votre four... J'ai expérimenté. Conseil d'amie donc.

Le clafoutis se sert dans son plat de cuisson. Il ne se démoule pas. Donc si c'est pour servir à un repas «classe», prévoyez un plat de cuisson un peu «classe» aussi.

Placer les fraises (ou votre autre fruit rouge de votre choix) dans le moule. Pas la peine de vous casser la tête à les placer correctement, une fois la pâte versée par dessus, elles feront ce qu'elles voudront.

Donc, verser la pâte par dessus.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 25 minutes. Si vous trouvez que ça brunît un peu trop à votre goût, baisser la température du four à 160°C.

Et bon appétit!!



Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-34102684.html>

LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE CLAFOUTIS A LA FRAISE



Fiche n°10
Des fraises... oui, je sais.
c'est plus trop la saison

RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)