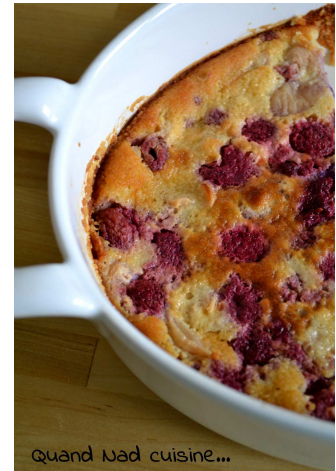


Clafoutis framboises et litchis

Pour un moule de 25 cm de diamètre:

- 125 g de framboises (ici surgelées)
- 1 boîte de litchis au sirop (ou 6 pêches)
- 50 g de pignons (pas mis)
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 10 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de sucre roux
- 30 g de maïzena
- 1 trait d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- pour le moule: 20 g de beurre + 50 g de poudre d'amandes



Préchauffer le four à 180°.

Beurrer le moule et parsemer le fond de poudre d'amandes.

Egoutter les litchis, les recouper en deux s'ils sont gros. Répartir les fruits au fond du moule.

Dans un cul-de-poule, battre les oeufs entiers et les jaunes avec le lait et la crème. Incorporer le sucre roux et la maïzena, puis ajouter l'extrait de vanille et le sucre vanillé. Mélanger bien jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. *Personnellement j'ai tout mixé dans le thermomix.* Verser délicatement sur les fruits.

Enfourner et laisser cuire 35 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>