

### **CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 15 à 20 mn selon la taille du plat**

**Pour 6 personnes:**

4 oeufs

25 cl de crème épaisse

150 g de sucre en poudre

250 à 300 g de framboises fraîches

beurre pour le (ou les) plat(s)

Préchauffer le four à 180°.

Réserver 20 grammes de sucre avant de mélanger soigneusement les oeufs, la crème et le sucre de façon à obtenir un appareil bien lisse.

Beurrer le ou les plats et les saupoudrer avec le sucre restant.

Verser doucement l'appareil à clafoutis et distribuer les framboises dessus en les enfonçant légèrement.

Glisser dans le four et cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la crème soit prise.

Laisser tiédir ou refroidir et servir sans démouler.