

## CLAFOUTIS AUX GROSEILLES ET AU CHOCOLAT BLANC



**Facile**

**Préparation: 10 mn (si les groseilles sont égrainées)**

**Cuisson: 20-25 mn**

### **Pour 6 ramequins:**

400 à 500 de groseilles égrainées

90 g de chocolat blanc

2 œufs entiers + 1 jaune

90 g de sucre

110 g de poudre d'amande

25 g de maïzena

20 cl de lait

20 cl de crème liquide (éventuellement allégée)

beurre pour les ramequins

Préchauffer le four à 190°.

Chauffer doucement le lait avec le chocolat blanc en remuant au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissout.

Ajouter la crème, remuer.

Battre les oeufs avec le sucre, incorporer la Maïzena tamisée et la poudre d'amande.

Mélanger les 2 appareils et incorporer les groseilles délicatement.

Beurrer les ramequins et verser la crème à clafoutis.

Enfourner 10 min à 190°C puis baisser le four à 150° et laisser cuire 10 minutes de plus.

Sortir les ramequins du four et attendre pour déguster tiède ou froid.