

CLAFOUTIS AUX MYRILLES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 50 g de poudre d'amande, 30 g de sucre, 20 g de farine, 50 g de crème épaisse, 10 g de crème liquide, 2 œufs, 500 g de myrtilles fraîches ou surgelées

Mélanger dans un robot : poudre d'amande, sucre, farine. Ajouter ensuite les œufs et les crèmes. Incorporer délicatement les myrtilles. Mettre dans un moule légèrement beurrer et fariner. Faire cuire environ 20mn à 180°.

Servir tiède dans le plat de cuisson, saupoudrer légèrement de sucre glace. Accompagner d'une glace vanille.