



simplement
bon, sans
gaspillage



CLAFOUTIS AU FROMAGE BLANC ET AUX FRAMBOISES

3 œufs
100 g de sucre brun
1 pincée de sel
1 gousse de vanille, graines grattées
150 g de farine
1 ½ c. à café de poudre à lever
380 g de fromage blanc demi-gras
300 g de framboises
1 c. à café de beurre pour le moule

- 1 Fouetter les œufs, le sucre, le sel et les graines de vanille avec le fouet ou avec le robot de cuisine.
- 2 Mélanger la farine et la poudre à lever, puis les tamiser dans la préparation. Ajouter le fromage blanc et mélanger le tout pour obtenir une pâte.
- 3 Beurrer un moule à tarte de 32 cm. Verser la pâte dans le moule et répartir les framboises dessus. Cuire au four à 180 degrés, chaleur tournante, pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré.

Les baies sont très vite périssables en raison de leur forte teneur en sucre et en eau. Et à cause de leur peau fine, elles sont sensibles et continuent de mûrir rapidement. Ce clafoutis se prépare en un rien de temps et transforme tout type de baies en un délicieux dessert. Des pommes coupées en dés peuvent également être ajoutées à la pâte avec une grosse pincée de cannelle. Le fromage blanc peut être remplacé par du yaourt grec, de la demi-crème acidulée ou de la crème fraîche. Ces produits laitiers conviennent aussi à la pâtisserie quelques jours après la date de durabilité minimale.



TANJA GRANDITS



TISCHLEIN DECK DICH
TAVOLINO MAGICO
TABLE COUVRE-TOI

tanjagrandits.ch
tischlein.ch