

# CLAFOUTIS AUX RAISINS

Octobre 2004 (Actualisé en décembre 2016)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 360 g de grains de raisins variés (Muscat, Italia, ...)
- ★ 80 g de farine tamisée
- ★ 4 œufs
- ★ 15 g de beurre
- ★ 120 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac ou d'armagnac
- ★ 1 pincée de sel
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Plat à four en terre ou Moule à manqué, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,15 € (soit 0,53 € par personne)



## Recette :

Beurrer un moule à manqué ou un plat à gratin en terre, saupoudrer de farine et mettre au réfrigérateur. Laver les grappes de raisin, les égoutter, prélever les grains. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Dans une jatte mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel et l'alcool. Ajouter un par un les œufs entiers (les casser dans un bol à part) puis le lait froid. Bien homogénéiser au fouet.

Disposer les grains de raisin au fond du moule, verser dessus la préparation et faire cuire 45 minutes au four. Laisser tiédir 10 minutes. Décorer de sucre glace. Découper les parts directement dans le plat de cuisson. Consommer tiède ou complètement froid.

## Boisson :

Un blanc pétillant de Saumur brut servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.