

CLAFOUTIS AUX MÛRES **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

DANS UN BOL , MIXER ENSEMBLE :

3 ŒUFS

50 GR DE FÉCULE DE POMMES DE TERRE

100 GR DE FARINE BISE

1 CC DE BICARBONATE

100 GR DE SUCRE

150 GR DE POUDRE D'AMANDES

1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

40 CL DE LAIT

60 GR DE BEURRE FONDU

PRÉPARER UN MOULE CHEMISÉ DE PAPIER SULFURISÉ, Y METTRE UNE COUCHE D'AMANDES ÉFFILÉES , VERSER LA PÂTE ET RECOUVRIR DE 300 GR DE MÛRES ET SAUPOUDRER GÉNÉREUSEMENT DE CASSONADE

FAIRE CUIRE À 190° PENDANT ENVIRON 40 MINUTES