

## Clafoutis aux fruits rouges et figes



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 1 h

*C'est dimanche ! Alors, je prépare un petit dessert pour notre goûter. Oh, les gourmands ! Mais vous le savez déjà... Ça tombe bien, j'ai un sachet de fruits rouges et des figes au congélateur. C'est parti !*

### Ingrédients

- 400 g de fruits rouges
- 6 figes (les miennes sont congelées)
- 20 g de maïzena
- 70 g de cassonade
- 2 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 150 ml de crème entière liquide
- 150 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- beurre pour le moule
- sucre glace pour le décor

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180 °. Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers et les jaunes avec la cassonade. Prélever un peu de lait et délayer la maïzena. Puis ajouter le lait et la crème puis bien mélanger.
- 2 Fendre et gratter la gousse de vanille, puis incorporer la gousse et les graines dans la préparation.
- 3 Beurrer un plat. Couper les figes en 4. Dans le fond du plat, déposer les fruits. Puis verser par-dessus la préparation après avoir enlevé la gousse de vanille.
- 4 Enfourner durant une petite heure jusqu'à ce que le clafoutis soit bien cuit. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

