



CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

- 1/2 tasse de farine non blanchie
- 1/2 tasse de farine d'avoine
- 1/2 tasse d'amandes moulues
- 3 oeufs
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/2 tasse de sucre d'érable granulé
- 2/3 tasse de crème 35%
- 2/3 tasse de lait de soja
- 1 2/3 tasse de framboises fraîches

Graisser et fariner un moule de 25 x 30 cm (10 x 12 po)

Mélanger la farine non blanchie, la farine d'avoine et les amandes dans un bol.

Battre les œufs dans un autre bol. Ajouter le sirop et le sucre d'érable et bien remuer. Incorporer les ingrédients secs.

Ajouter la crème et le lait de soja délicatement. Verser dans le moule et couvrir uniformément avec les framboises.

Cuire au four à 400 F de 30 à 40 min.

Sortir du four et démouler immédiatement.

