

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Clafoutis aux framboises



Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

6

- 4 œufs
- 60 g de sucre de coco
- 1 yaourt végétal ou de brebis
- 3 c à s de purée d'amande blanche
- 1 c à s de levain maison sarrasin/riz (facultatif)

- 1 pointe de couteau de vanille en poudre
- 100 g de farine (50g de farine de riz + 50g de farine de manioc)
- 400 g de framboises

1. Battre les œufs avec le sucre
2. Ajouter le yaourt, la purée d'amande, le levain et la vanille. Bien mélanger
3. Ajouter les farines et bien mélanger pour obtenir un mélange homogène
4. Ajouter les framboises et mélanger délicatement
5. Verser dans un moule graissé avec de l'huile de coco ou autre
6. Poser le moule sur le tamis du vitaliseur (eau à ébullition) sans qu'il touche les bords et faire cuire 40 mn

Un bon dessert pour se régaler avec les dernières framboises

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

 Facebook

 Pinterest

 Instagram