

# Clafoutis aux myrtilles

Ingrédients pour

6 personnes

---

- 400g Myrtilles
- 4Oeufs
- 100g Farine
- 125g Sucre en poudre
- 1sachet Sucre vanillé
- 20cl Lait
- 20cl Crème liquide
- 20g Beurre
- 1pincée Sel

## Étapes de préparation

Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180 °C).Beurrez un plat en porcelaine ou en verre résistant.Tamisez la farine et la pincée de sel au-dessus d'un grand bol. Incorporez-y les oeufs entiers battus en omelette. Ajoutez 100 g de sucre. Délayez le mélange en versant progressivement le lait et la crème. Mélangez au fouet pour obtenir une sorte de pâte à crêpes lisse et épaisse.Puis filtrez la pâte en la versant à travers un tamis.Versez-en 1 cm dans le plat. Glissez-le au four 5 min, le temps que la pâte prenne légèrement.Répartissez les myrtilles dans le plat. Versez-y le reste de pâte. Laissez cuire 30 à 35 min, jusqu'à ce que le clafoutis devienne gonflé et doré.Mélangez le sucre vanillé et le reste de sucre en poudre. Saupoudrez-en la surface du gâteau dès la sortie du four.Servez, tiède ou froid, directement dans le plat de service et accompagnez ce clafoutis d'une jatte de crème fraîche.

<https://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes/dessert/clafoutis-aux-myrtilles-00438>