

# Clafoutis aux mûres

## INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'amandes, pour saupoudrer le moule
- 2 œufs
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre brut ou de sucre granulé
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine
- 60 ml (1/4 tasse) de poudre d'amandes
- 180 ml (3/4 tasse) de crème 15% ou d'un mélange de lait et de crème 35%
- 2 barquettes de 170 g (environ 3/8 lb) de mûres
- Sucre à glacer, au goût

## ÉTAPES

Préchauffez un côté du barbecue à température moyenne soit environ 200 °C (400 °F).

Beurrez un moule en métal de 23 cm (9 po) de diamètre et saupoudrez-en le fond de poudre d'amandes.

Dans un bol, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes, et mélangez bien. Versez la crème et mélangez. Réservez.

Répartissez les mûres dans le moule et versez l'appareil à clafoutis. Déposez le moule sur 2 plaques à pâtisserie superposées, mettez-les sur la grille du barbecue, du côté éteint, puis fermez le couvercle. Faites cuire de 45 à 50 minutes en prenant soin de vérifier la cuisson et de tourner le moule sur lui-même à quelques reprises.

À l'aide d'un tamis, saupoudrez légèrement le clafoutis de sucre glace avant de le laisser tiédir.

## NOTE

J'ai utilisé le barbecue pour la cuisson de ce clafoutis afin de profiter de la belle saison, mais il pourrait aussi bien se cuire au four. Vous n'avez qu'à le préchauffer à 190 °C (375 °F) et cuire le clafouti environ 45 minutes.

