

# Clafoutis aux Cerises, Framboises & Myrtilles

## INGREDIENTS

- 3 œufs extra-frais bio
- 120 g de sucre de canne bio
- 200 ml de crème d'amande (*type Bjorg*)
  - 200 ml de lait de coco
- (*peut-être remplacer par du lait végétal ou animal au choix*)
  - 50 g de farine
  - 50 g de poudre d'amande
    - 25 g de farine de riz
  - 200 g de cerises dénoyautées
    - 200 g de framboises
    - 200 g de myrtilles
    - 1 gousse de vanille
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère (*facultatif*)
  - beurre pour le moule

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer un plat à gratin ou tout autre moule de votre choix. Réfrigérer.
- Dans un saladier, fouetter les œufs, le sucre, la gousse de vanille grattée.
- Ajouter les farines et la poudre d'amande tamisées. Bien remuer à l'aide d'un fouet.
  - Ajouter le lait de coco et la crème d'amande.
- Déposer les fruits (*harmonieusement*) dans le fond du moule.
  - Verser l'appareil à clafoutis sur les fruits.
  - Enfournez 30 à 35 mn en surveillant la cuisson.
    - Se déguste tiède ou froid.