

## Marché du Vieux-Port de Québec



### Clafoutis aux framboises

Rendement : 8 pers.

Ingrédients	Quantité
Farine	120 gr
Amandes moulues (Route des Indes)	60 gr
Œufs (La fromagère)	3
Sirop d'érable	125 ml
Cassonade	100 gr
Crème fraîche 35% (La fromagère)	300 ml
Framboises fraîches (Serres Roch Hébert)	250 gr

#### Méthode :

1. Peser et mesurer tous les ingrédients.
2. Graisser et enfariner un moule.
3. Mélanger la farine et les amandes moulues.
4. Dans un autre récipient battre les œufs et ajouter le sirop d'érable et la cassonade.
5. Bien brasser, incorporer ce mélange au mélange de farine et d'amandes.
6. Ajouter la crème et fouetter.
7. Verser le mélange dans le moule et garnir de framboises.
8. Cuire au four à 400° F pendant 30 à 40 minutes.
9. Démouler après la cuisson.

Jean Vachon, Chef Cuisinier.