

# Clafoutis aux raisins et noix

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Prix par personne : 1.75 CHF



## Ingrédients

- 600g Raisins blancs
- 400 ml Lait entier
- 4 Œufs
- 1 petit (225g) Chou blanc
- 2 cuillères à café d'huile de colza
- 100g Farine blanche
- 40g Sucre
- 120g Cerneaux de noix

## Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Huiler un moule allant au four.
3. Verser la farine dans un saladier. Ajouter les œufs entiers et le sucre. Fouetter en ajoutant le lait petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Laver et sécher les raisins. Répartir les raisins et les noix dans le moule. Verser doucement la pâte sur le mélange raisins/noix.
5. Enfourner pour 30 min. Servir tiède ou froid.

### ※ Bon à savoir

Les noix et l'huile de colza HOLL (riches en oméga 3) sont des alternatives plus abordables au poisson.

## La recette filmée



Emma Biolley, Estelle Cattin, Mickael Chabloz, Maeva Heinzen, Elisa Hérault, Larissa Lepori