



Clafoutis aux fruits rouges au lait d'avoine

Pour un plat à four moyen :

- 3 oeufs
- 70 g de sucre roux
- 75 g de farine complète
- 75 g de farine blanche
- mélange de fruits rouges surgelés (*j'ai mis des framboises et des myrtilles*) en bonne quantité

Battre ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter enfin le lait d'avoine petit à petit.

Beurrer le plat, y déposer les fruits rouges. Recouvrir de l'appareil à clafoutis.

Cuire à four préchauffé à 180°C pendant 50-55 min.