

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Clafoutis aux framboises



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

### Ingrédients

**6**

- 4 œufs
- 60 g de sucre de coco

- 1 yaourt végétal ou de brebis
- 3 c à s de purée d'amande blanche
- 1 c à s de levain maison sarrasin/riz (facultatif)
- 1 pointe de couteau de vanille en poudre
- 100 g de farine (50g de farine de riz + 50g de farine de manioc)
- 400 g de framboises

1. Battre les œufs avec le sucre
2. Ajouter le yaourt, la purée d'amande, le levain et la vanille. Bien mélanger
3. Ajouter les farines et bien mélanger pour obtenir un mélange homogène
4. Ajouter les framboises et mélanger délicatement
5. Verser dans un moule graissé avec de l'huile de coco ou autre
6. Poser le moule sur le tamis du vitaliseur (eau à ébullition) sans qu'il touche les bords et faire cuire 40 mn

*Un bon dessert pour se régaler avec les dernières framboises*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)