

# Clafoutis aux myrtilles

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



20 minutes



30 minutes



6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 300 g de myrtilles fraîches
- 3 œufs\*
- 30 cl de lait soja-vanille\* ou de lait d'amande\*
- 20 g de poudre d'arrow root
- 60 g de farine de petit épeautre\*
- 100 g de sucre de canne
- 40 g de poudre d'amande\*
- sel

\*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C et mettre de l'eau dans le lèche-frite.
2. Laver et sécher délicatement les myrtilles, puis les réserver dans une assiette.
3. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine de petit épeautre, la poudre d'arrow-root, le sucre et la poudre d'amande.
4. Incorporer les œufs à l'aide d'un fouet à main afin d'obtenir une pâte lisse, puis verser le lait végétal en filet, toujours en mélangeant.
5. Disposer les myrtilles dans un moule à tarte et les recouvrir de la préparation.
6. Cuire 30 minutes au bain-marie à 180°C. Au moment de déguster, saupoudrer le clafoutis de sucre glace !



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Haouza  
02 85 29 29 69

**FENOUIL ANTARÈS**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Giratoire de César  
02 43 78 93 82

**biocoop**

Le Fenouil



@fenouilbiocoop