



Clafoutis aux fraises et nougat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 gr de fraises
- 50 gr de nougat
- 4 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 150 gr de sucre roux
- 50 gr de maïzena
- 25 cl de crème fleurette
- 1 gousse de vanille

Beurre

Ustensile

- Une poêle en inox

1. Mélanger les œufs entiers et les jaunes, la maïzena, le sucre et la crème.
2. Ajouter la vanille, extraite au préalable de la gousse.
3. Détailler le nougat en petits morceaux.
4. Beurrer et sucrer la poêle.
5. Laver, sécher et couper les fraises si nécessaire puis les répartir dans la poêle.
6. Verser la pâte dessus et ajouter le nougat.
7. Mettre à four chaud (180° C) pendant 40 min.

Pour réaliser ce dessert à la poêle, il faut impérativement une poêle avec un manche en inox pour pouvoir la passer au four.

© [Sitram](#)