



CLAFOUTIS AUX MYRILLES DE JEAN Sulpice



Pour 6 personnes : préparation 10min, cuisson 40min.

500g de myrtilles fraîches ou surgelées, 1 citron vert, 155g de brioche, 3 œufs, 95g de **sucré** bio complet, 80g de poudre d'amandes, 80g de beurre, 15cl de lait et une pincée de sel. Pour le moule, une noix de beurre et 1cs de farine.

Préchauffez le four à 160°. Faites chauffer le lait avec le beurre détaillé en petits morceaux. Quand le lait est chaud et le beurre bien fondu versez-le sur la grossièrement coupée pour la ramollir. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Râpez le zeste du citron préalablement bien lavé et brossé.

Mixez la brioche et le lait avec la poudre d'amande, le zeste de citron, les jaunes et 70g de sucre pour obtenir une pâte épaisse et bien homogène. Montez les blancs avec une pincée de sel en ajoutant progressivement les 25g de sucre restants dès qu'ils commencent à mousser et jusqu'à obtenir la consistance dite au bec d'oiseau. Incorporez-les délicatement à la pâte puis ajoutez les myrtilles.

Beurrez et farinez un moule à manqué anti-adhésif de 24 cm de diamètre, y verser l'appareil aux myrtilles, égalisez la surface à la spatule coudée et enfournez pendant 40min. Laissez tiédir avant de démouler et dégustez tiède.