



e maître mot  
la maîtresse  
e maison : la  
convivialité.

à préparer  
en est littéra-  
rien comparé  
ette demeure  
é en faire un  
llir des hôtes  
Ses 5 cham-  
harmonie et  
nurs traités à  
ici, le parfum  
ec les odeurs  
e la cuisine.  
Bonnieux a  
ans quelques  
ccueillera les  
érieur attend  
xpertes de la  
thy, toujours



## CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

*Gourmand*

**Préparation : 10 mn. Cuisson : 35 mn.**

**Pour 4 personnes :**

■ 450 g de framboises ■ 100 g de farine ■ 4 œufs  
■ 1 pincée de sel ■ 175 g de sucre ■ 2 sachets  
de sucre vanillé ■ 4 dl de lait entier ■ Beurre

- Mélangez la farine, le sel, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajoutez les œufs battus, puis versez le lait et mélangez bien.
- Versez le tout dans un plat beurré (ou des petits moules individuels). Ajoutez les framboises.
- Enfournez le clafoutis pendant 35 mn à 200°C. Laissez refroidir, puis servez.
- **Accompagnez d'un cerdon.**



FICHE  
PAGE 137

**CABILLAUD  
À LA  
MOZZARELLA**

